

Pacific Pale Ale - Alepiwo

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (78.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6.5%)	75 %	30
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (6.5%)	74 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (8.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	40 min	11.7 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	10 min	1.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	15 g	0 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	0 min	1.6 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	5 dni	1.6 %
Na zimno	Kohatu	15 g	5 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis