

## Pale Ale 35L

- Gęstość **13.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.1 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **26.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale             | 6.3 kg (72.4%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 1.4 kg (16.1%) | 82 %       | 14  |
| Ziarno | Carapils Malt                 | 0.6 kg (6.9%)  | 74 %       | 6   |
| Ziarno | Wheat, Torrified              | 0.4 kg (4.6%)  | 79 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 30 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 30 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade                | 30 g  | 5 min  | 6 %        |
| Whirlpool                 | Amarillo               | 30 g  | 5 min  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |