

proste ale 28 l v2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **39**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Malteurop	2.43 kg (42.4%)	80 %	5
Ziarno	Pale ale Malteurop	2.67 kg (46.6%)	80 %	8
Cukier	cukier	0.3 kg (5.2%)	100 %	0
Ziarno	płatki jęczmienne	0.33 kg (5.8%)	65 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	26 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	32 g	7 min	13.3 %
Gotowanie	sabro	26 g	7 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	32 g	0 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro	26 g	0 min	15.5 %
Na zimno	sabro	40 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.26 g	Gotowanie	10 min