

Whisky pale ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Marynka	15 g	7 dni	10 %
Na zimno	Oktawia	20 g	7 dni	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	5 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	10 ml	---