

## #2 American Pale Ale - 15.5 BLG

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **72**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.6 kg (86.7%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils      | 0.2 kg (6.7%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carared       | 0.2 kg (6.7%)  | 75 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Horizon | 20 g  | 70 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Horizon | 10 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Cascade | 10 g  | 10 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 30 g  | 0 min  | 6 %        |
| Gotowanie | Citra   | 10 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Cascade | 20 g  | 3 dni  | 6 %        |
| Na zimno  | Citra   | 20 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Płynne | 150 ml | Fermentis    |

## Notatki

- Gotowanie brzezki 75 min  
*2 cze 2018, 12:44*