

## 2. American Pale Ale Abbey

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.4%)	80 %	3.5
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.5 kg (7.7%)	78 %	48

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Pekko	10 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	60 min	15 %
Whirlpool	El Dorado	15 g	30 min	15 %
Whirlpool	Huell Melon	25 g	30 min	7.5 %
Whirlpool	Pekko	20 g	30 min	13.6 %
Whirlpool	Belma	25 g	30 min	8.4 %
Whirlpool	Jarrylo	20 g	30 min	15 %
Na zimno	Huell Melon	25 g	5 dni	7.5 %
Na zimno	El Dorado	20 g	5 dni	15 %
Na zimno	Pekko	20 g	4 dni	13.6 %
Na zimno	Belma	25 g	3 dni	8.4 %

Na zimno	Jarrylo	20 g	5 dni	15 %
----------	---------	------	-------	------

## Drożdże

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

## Notatki

- Słód Pilzneński 1 kg Niemcy - Śrutowanie : Tak  
Słód Pale Ale 5 kg Niemcy - Śrutowanie : Tak  
Słód Abbey® Malt - 0,5 kg - Śrutowanie : Tak  
3 lis 2016, 08:12