

#20 Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5.6 kg (91.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.2%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 50 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 50 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 15 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 5 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 5 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 1 min | 13.2 % |
| Gotowanie | amarillo | 9 g | 1 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- ----Cicha 28.04 przy 5BLG
A + 70g Cascade
B + 850g przecier słodki Mango (+1,5BLG)

----Rozlew 9.05
A 9,5L + 50g cukry (+200ml wody)
B 9L + 55g Cukru (+250ml wody)
9 maj 2017, 11:46