

## # 24 Soft Ale no.2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **13**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **28.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód jęczmienny Pale Ale Weyermann      | 6.5 kg (67.4%) | --- %      | 7   |
| Ziarno | Słód pszeniczny jasny 3-5 EBC Weyermann | 2 kg (20.7%)   | --- %      | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils                    | 0.5 kg (5.2%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                       | 0.65 kg (6.7%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette   | 30 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Sybilla      | 30 g  | 15 min | 6.2 %      |
| Na zimno  | Chmiel Citra | 30 g  | 3 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno  | Centennial   | 30 g  | 3 dni  | 9.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |