

## # 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**
- Wysładzaj 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	---