

#26 full pale ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wystadź używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (100%) | 85 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

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