

#3_19_LowCitrusy_Pale_Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet - Pale Ale	2.5 kg (52.1%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (20.8%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.8%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (4.2%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amarillo	20 g	70 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	sok z cytryny	15 g	Zacieranie	90 min