

3 C'S Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) US | 2.4 kg (82.8%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Bruntal Monachijski | 0.3 kg (10.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.2 kg (6.9%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 60 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Centennial | 10 g | 20 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 20 min | 6 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 20 min | 12 % |
| Na zimno | Centennial | 15 g | 3 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Cascade | 15 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

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