

## 4. Pacific Pale Ale Cara Ruby

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.3 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.2%)	80 %	3.5
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.5 kg (8.6%)	78 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Kohatu	25 g	30 min	7.8 %
Whirlpool	Motueka	25 g	30 min	7 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	15 g	30 min	11 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	15 g	30 min	17.2 %
Na zimno	Kohatu	25 g	5 dni	7.8 %
Na zimno	Motueka	25 g	5 dni	7 %
Na zimno	Hallertau Blanc	15 g	3 dni	11 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	3 dni	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis

### Notatki

- Słód Monachijski 15 EBC 1 kg Belgia - Śrutowanie : Tak  
Słód Pale Ale 5 kg Belgia - Śrutowanie : Tak  
Słód Cara Ruby 50 EBC 0,5 kg Castlemalting - Śrutowanie : Tak  
30 mar 2016, 20:18