

#5_19_CzeskiAle_CentrumPiwowarstwa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzeński	2.85 kg (67.1%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (14.1%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.65 kg (15.3%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.15 kg (3.5%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	25 g	5 min	6 %
Whirlpool	Sladek	25 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar
----------------------	-----	-------	--------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min