

## #55 Simple pale ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Cookie	1 kg (8.3%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	48.5 g	60 min	7 %
Gotowanie	Eldorado	50 g	30 min	10 %
Gotowanie	Eldorado	50 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	500 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	0 min

### Notatki

- wyśładzanie 12L  
Przed gotowaniem 1.053 og  
FG 1.048 ( widocznie zły pomiar og, temperatura za wysoka)  
24.5L + 23L  
4 wrz 2021, 23:26