

## #94 American Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.65 kg (34.1%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.45 kg (31.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.52 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (5.1%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	20 g	55 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe TB	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.3 %
Whirlpool	Simcoe TB	30 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Chinook	14.3 g	2 dni	13.3 %
Na zimno	Citra	21 g	2 dni	13.3 %

Na zimno	Simcoe TB	30 g	2 dni	13.2 %
----------	-----------	------	-------	--------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	12 min