

#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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Whirlfloc | 2.5 g | Gotowanie | 12 min |