

## #97 american Pale ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.7 kg (96.9%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (3.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	40 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	6 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	6 dni	10 %
Na zimno	Talus	50 g	6 dni	7.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Wirflok	1 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Piwo zajęło: 3 miejsce w Szczecińskim konkursie piw Domowych 2022.

Fermentacja 2 tygodnie w temp od 15 do 22,5 stopnia.  
Nagazowanie 2g na butelke.  
*29 mar 2022, 17:31*