

A ja pale ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.9 kg (42.2%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.1 kg (46.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (11.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	17 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

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

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------