

African Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Mep	3.25 kg (86.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (5.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	0.2 kg (5.3%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Passion	10 g	50 min	11.7 %
Gotowanie	U3/132	10 g	5 min	17.9 %
Gotowanie	African Queen	10 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Southern Passion	20 g	---	11.7 %
Hopstand 15-20min				
Whirlpool	U3/132	20 g	---	17.9 %
Hopstand 15-20min				
Whirlpool	African Queen	20 g	---	13.5 %
Hopstand 15-20min				
Na zimno	Southern Passion	20 g	2 dni	11.7 %

Na zimno	U3/132	20 g	2 dni	17.9 %
Na zimno	African Queen	20 g	2 dni	13.5 %

Drożdże

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