

African Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (27.2%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (27.2%)	81 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.6%)	80 %	25
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.6%)	82 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6.8%)	75 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.8%)	78.5 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.35 kg (4.8%)	--- %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Star	15 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Southern Star	10 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	Southern Passion	15 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Southern Passion	15 g	5 min	11.7 %
Gotowanie	Southern Star	25 g	0 min	15.8 %
Na zimno	Southern Passion	20 g	4 dni	11.7 %
Na zimno	Southern Passion	50 g	4 dni	11.7 %

Na zimno	Southern Star	50 g	4 dni	15.8 %
----------	---------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2.5 g	Zacieranie	75 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pożywka dla drożdży	3 g	Gotowanie	15 min