

# Ała Pała

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **9.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński      | 3.5 kg (87.5%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | caramunich ii   | 0.25 kg (6.3%) | 80 %       | 115 |
| Ziarno | karmelowy jasny | 0.25 kg (6.3%) | 80 %       | 95  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | marynka               | 25 g  | 60 min | 9 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings    | 20 g  | 2 min  | 5.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 2 min  | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |