

# Ale Blade V1

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **101**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **61.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (81.4%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (11.6%)	85 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	65 min	10.6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	65 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.4 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	9.5 %

## Drożdże

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