

## Ale co?

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.6 kg (64.2%) | 79 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (9.9%)  | 70 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 0.5 kg (12.3%) | 70 %       | 4   |
| Cukier | cukier               | 0.5 kg (12.3%) | --- %      | --- |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300  | 0.05 kg (1.2%) | 70 %       | 299 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 5 g   | 60 min | 8.7 %      |
| Gotowanie | Summit  | 10 g  | 60 min | 18 %       |
| Whirlpool | Summit  | 20 g  | 0 min  | 17 %       |
| Whirlpool | Lomik   | 10 g  | 0 min  | 6.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| FM 21 | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |