

## 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
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzymaj 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	---