

# Ale of the Day

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- 10 -12 ml chlorku sodu do wody do zacierania.  
*7 cze 2023, 14:10*