

# American Light Ale

---

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (61.9%)	80 %	5
Ziarno	Golde Ale	0.6 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Honig	0.2 kg (9.5%)	72 %	13

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade	40 g	20 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile