

# American light Ale

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **10**
- SRM **2.9**
- Styl **Lite American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **82.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (19.4%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.6 kg (16.7%)	74 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %

## Notatki

- brzezka w trakcie filtracji mocno mętna i gładka. nie szło jej wyklarować. problemy z filtracją i ratowanie się łuską orkiszową.  
chmiel pachnie pięknie.  
28.10 zlanie na cichą + 50 g Nelsona+ 400 g laktozy. Odfermentowanie z 9,5 do 6 Plato  
23 paź 2017, 20:02