

American Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.87 kg (82%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.17 kg (7.5%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.12 kg (5.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.12 kg (5.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	10 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Motueka	10 g	10 min	6.7 %
Gotowanie	Motueka	10 g	0 min	6.7 %
Gotowanie	Wakatu	10 g	10 min	6.9 %
Gotowanie	Wakatu	10 g	0 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	6 ml	Fermentum Mobile