

## American pale ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **17.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Crystal 150 Castle	1 kg (14.3%)	74 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	20 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Palisade	20 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-5	Ale	Suche	11.5 g	---