

American Pale Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (89.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (8.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (1.8%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 45 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Equinox | 15 g | 0 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 15 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Equinox | 15 g | 4 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Cascade | 15 g | 4 dni | 6 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 4 dni | 10 % |