

## American Pale Ale #2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **8.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (61.1%)	82 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (38.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.03 kg (0.8%)	68 %	1500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	7.5 %
dodajemy gdy temp. < 80 stopni 20 minut				

Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	11.8 %
dodajemy gdy temp. < 80 stopni 20 minut				

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min