

American Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (79.4%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (6.3%)	79 %	45
Ziarno	Pale Cookie	0.4 kg (6.3%)	78 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	XJA/436	10 g	5 min	15.2 %
Gotowanie	Southern Star	10 g	5 min	15.8 %
Gotowanie	African Queen	10 g	5 min	13.5 %
Na zimno	XJA/436	40 g	2 dni	15.2 %
Na zimno	Southern Star	40 g	2 dni	15.8 %
Na zimno	African Queen	40 g	2 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------