

# American Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **11**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Vienna Malt                    | 2.2 kg (88%) | 78 %       | 8   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L    | 0.2 kg (8%)  | 72 %       | 236 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.1 kg (4%)  | 70 %       | 128 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra  | 15 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g  | 10 min | 10 %       |
| Whirlpool | Citra  | 35 g  | 15 min | 12 %       |
| Whirlpool | Mosaic | 35 g  | 15 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - London ESB Ale | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs  |