

American Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (44.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (39.5%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (15.8%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Na zimno	Centennial	25 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	25 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Chmiel na whirlpool:
HOP STAND 50min od 80'c do 68'c

Fermentacja:

brzezka schłodzona do 16°C
Otoczenie 15/16°C - utrzymywane przez 4 dni
Później swobodny wzrost do 20°C
2 lis 2017, 10:00