

# American Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (37.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.9%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.9%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	5 g	60 min	17 %
Gotowanie	Apollo	10 g	30 min	17 %
Gotowanie	Cascade	15 g	25 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	0 min	5.2 %

Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Na zimno	Summit	25 g	7 dni	17 %

### **Drożdże**

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