

# American Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **48**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	23 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	27 g	0 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- wyszło 15,2 blg po 70 minutach gotowania 19,5 litra brzeczki. po 9 dniach przelane na cichą odfermentowało do 4 blg. 3,8 PRZY ROZLEWIE  
6 sty 2018, 21:11