

American Pale Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **57**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.5 kg (81.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 0.8 kg (10%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.45 kg (5.6%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.25 kg (3.1%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8.1 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 45 min | 8.1 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 5 min | 8.9 % |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g | 1 min | 8.9 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 0 dni | 14.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12.65 g | Fermentis |