

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