

# American Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2625 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3162.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **97.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1260.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **1680.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1260.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2322.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3162.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	312.8 kg (74.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	89.4 kg (21.3%)	80.5 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	17.9 kg (4.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	1500 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	1790 g	30 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	1190 g	5 min	7.7 %
Gotowanie	Amarillo	1190 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	1190 g	5 dni	7.7 %
Na zimno	Amarillo	1190 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1500 g	Fermentis