

# American Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (82.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (12.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	5.8 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	---