

# American Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (53.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (46.2%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	1 g	70 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	8.3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22 g	---