American Pale ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **---**
- IBU **39**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **44.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **30.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg *(71.4%)*	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg *(7.1%)*	85 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg *(7.1%)*	78 %	20
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg *(14.3%)*	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Summer	20 g	20 min	5.3 %
Gotowanie	Summer	20 g	10 min	5.3 %
Whirlpool	Summer	10 g	0 min	5.3 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

fermentis US-05	Ale	Suche	11 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min