

American Pale Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **45**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (58.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (30.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	70 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Whirlpool	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Liquid Beer Finings MJ	20 g	Fermentacja cicha	2 dni
------------	---------------------------	------	-------------------	-------