

# American Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **5.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (18.9%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (75.5%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.3 kg (5.7%)	100 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	25 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	1 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis