

American Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	84 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (5%)	70 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	5 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---