

American Pale Ale II

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **56 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 2.8 kg (90.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - CaraHell | 0.3 kg (9.7%) | 74 % | 25 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | USA EL Dorado | 15 g | 60 min | 14.2 % |
| Gotowanie | USA Chinook | 10 g | 5 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | USA Chinook | 20 g | 0 min | 12.8 % |
| Na zimno | USA Chinook | 20 g | 7 dni | 12.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 - III pokolenie | Ale | Gęstwa | 70 ml | --- |

Dodatki

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

| | | | | |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|