

# American Pale Ale II

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **8.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński        | 0.6 kg (9.7%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Carahell                  | 0.6 kg (9.7%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (80.6%)  | 85 %       | 7   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe   | 40 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Mosaic   | 30 g  | 30 min | 11.7 %     |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g  | 0 min  | 9.5 %      |
| Gotowanie | Citra    | 20 g  | 1 min  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs   |