

# AMERICAN PALE ALE NA AMERYKAŃSKĄ IMPREZĘ

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (81.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	0.65 kg (10.6%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	25 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Centennial	50 g	5 min	10.7 %
Gotowanie	Sabro	100 g	0 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik hornindal	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Notatki

- Żywiecki Kryształ 100%  
10 paź 2022, 08:18