

# American Pale Ale Rudzielec 12,7 SRM

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **12.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **33.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malteurop	6.5 kg (59.1%)	80 %	7
Ziarno	Wiedeński Malteurop	2.5 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny Malteurop	1 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy 300EBC	1 kg (9.1%)	70 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	5 min	8.8 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's