

American Pale Ale sm 5

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **8.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.9 kg (78.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (20.7%)	60 %	3
Ziarno	Viking Barwiący	0.02 kg (0.8%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	6 %
Whirlpool	Sabro	30 g	10 min	15 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis