

# 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    |