

# American Pale Ale TB

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.15 kg (58.3%)	90 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (29.6%)	90 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (12%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	13 g	70 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	62 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	0 min	10 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	65 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	38 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis