

American Pale Ale v. 2/2020

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.1%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis