

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 |