

## American Pale Ale v. 3/2021

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (73.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.2%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.4%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	5.8 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis