

American Summer Pale Ale (ASP Ale)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **36**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.5 kg (7.7%)	75 %	120
Dodatek	płatki ryżowe	0.5 kg (7.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	5.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	14 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Nagazowanie: 2.2 vol CO₂
- Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Kleikowanie ryżu:
500 g płatków w 2 l wody przez 15-20 min.
Zacieranie właściwe (infuzyjne, 1 stopień):
67°C - 60 min
Mash-out: 76°C - 10 min
17 maj 2025, 12:54