

# American Wheat Pale Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (34.2%)	83 %	5
Ziarno	Viking Bursztynowy	0.25 kg (4.3%)	70 %	49
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (3.4%)	85 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12 g	15 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	12 g	15 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	12 g	15 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	12 g	0 min	11.5 %
Whirlpool	Mosaic	12 g	0 min	10.4 %

Whirlpool	Citra	12 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	26 g	3 dni	11.5 %
Na zimno	Mosaic	26 g	3 dni	10.4 %
Na zimno	Citra	26 g	3 dni	12 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	0.5 g	Gotowanie	5 min