

# American Wheat Pale Ale Cryo

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (17.9%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.1%)	75 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	mosaic cryo	5 g	20 min	23.3 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	20 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	8 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic cryo	5 g	8 min	23.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	8 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	40 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	3 dni	5.2 %

Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis