

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

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