

# American Wheat Pale Ale S04

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **45**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.35 kg (45%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.82 kg (27.5%)	80 %	6
Ziarno	Pilznieński	0.82 kg (27.5%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	4.5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	4.5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	4.5 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	3.5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	3.5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	3.5 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	12.6 %
Na zimno	Citra	12 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	12 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	12 g	1 dni	12.6 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis