

Amerykański PALEownik

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.7%)	75 %	30
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.7%)	75 %	50
Ziarno	golden ale viking malt	0.5 kg (6.7%)	75 %	12
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	79 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	8.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	5.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	12 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min