

# Ares American Pale Ale 13 Blg 25L

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **6.6**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (88%)	80 %	5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (8%)	78 %	20
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	11 g	30 min	10.3 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's