

# Atlantic Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Strzegom	3 kg (52.2%)	80 %	3.8
Ziarno	Słód Victory® Briess	0.5 kg (8.7%)	75 %	55
Ziarno	Słód Pale Ale Strzegom	2.25 kg (39.1%)	79 %	6.25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	15 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	11.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US WEST COAST M44 Mangrove Jack's	Ale	Suche	23 g	---