

# Australia Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **43**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (75.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.7%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	20 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	30 g	10 min	5.3 %
Whirlpool	Topaz	20 g	20 min	15 %
Whirlpool	Summer	20 g	20 min	5.3 %
Na zimno	Topaz	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Summer	50 g	3 dni	5.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------