

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 |
|--------------|-----|-------|------|-----------|