

Australian Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **10**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (91.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.15 kg (2.8%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Briess - Caramel Munich Malt 60L | 0.3 kg (5.5%) | 77 % | 118 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 37 g | 10 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ella (AUS) | 37 g | 10 min | 14.6 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 6 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |