

# Australian Pale Ale 13 BLG- Twój Browar

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt             | 4 kg (92%)     | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.25 kg (5.7%) | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC            | 0.1 kg (2.3%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy     | 30 g  | 10 min | 15 %       |
| Gotowanie | Ella (AUS) | 30 g  | 10 min | 14.6 %     |
| Na zimno  | Cascade    | 40 g  | 6 dni  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |