

Australian Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **46**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.21 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (92%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich	0.25 kg (5.7%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	6 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	15 min	16.5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	7 g	15 min	15.1 %
Gotowanie	Cascade (AUS)	8 g	15 min	7.3 %
Gotowanie	Galaxy	6 g	10 min	14.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	11 g	10 min	16.5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	7 g	10 min	15.1 %
Gotowanie	Cascade (AUS)	8 g	10 min	7.3 %
Gotowanie	Galaxy	6 g	0 min	14.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	0 min	16.5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	8 g	0 min	15.1 %
Gotowanie	Cascade (AUS)	8 g	0 min	7.3 %
Na zimno	Galaxy	12 g	4 dni	14.5 %

Na zimno	Enigma (AUS)	19 g	4 dni	16.5 %
Na zimno	Ella (AUS)	8 g	4 dni	15.1 %
Na zimno	Cascade (AUS)	17 g	4 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis