

# Australian Pale Ale - warka 1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **5.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny pilznieński Viking Malt	3 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód jęczmienny Pale Ale Zero Viking Malt	3 kg (45.5%)	79 %	6
Ziarno	Słód jęczmienny Carahell® 20-30 EBC Weyermann®	0.6 kg (9.1%)	74 %	25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lunga	15 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	5 min	15 %
Na zimno	Motueka	30 g	3 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Lesaffre Fermenti