

Australian Pale Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (87.3%)	80 %	5
28 zł				
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4%)	75 %	30
3,6 zł				
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4%)	78 %	4
3,6 zł				
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (4.8%)	79 %	16
1,7 zł				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	60 min	15 %
12,5 zł				
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	20 g	0 min	18.4 %

13,5 zł				
Na zimno	Topaz	30 g	7 dni	16.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
14 zł				