

AUSUS Pale Ale

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **3 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **3 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (84.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.1%)	79 %	10
Ziarno	Simpsons - Caramalt Light	0.25 kg (5.1%)	76 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale