

## BPG - American Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **51**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (20.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (14.6%)	80 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (2.1%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Talus	10 g	10 min	8 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Gotowanie	Talus	20 g	1 min	8 %
Na zimno	Chinook	20 g	4 dni	13 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Talus	20 g	4 dni	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis