

## Coś pale ale #16

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński          | 5 kg (79.4%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane               | 0.5 kg (7.9%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.3 kg (4.8%) | 78 %       | 20  |
| Ziarno | Pszeniczny                   | 0.5 kg (7.9%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 30 g  | 60 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Centennial | 15 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Sybilla    | 30 g  | 15 min | 3.5 %      |
| Whirlpool | Citra      | 50 g  | 0 min  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |