

Cryo Hops Pale Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilszeński 2-rzędowy | 0.3 kg (8.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Castle malting Pale Ale | 1.6 kg (45.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (28.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Simpsons - Golden Naked Oats | 0.3 kg (8.6%) | 73 % | 20 |
| Ziarno | simpsons - wheat malt | 0.3 kg (8.6%) | 83 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | citra cryo | 6 g | 10 min | 23.6 % |
| Gotowanie | mosaic cryo | 6 g | 10 min | 23.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | citra cryo | 6 g | 5 min | 23.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | mosaic cryo | 6 g | 5 min | 23.3 % |
| Na zimno | citra cryo | 10 g | 3 dni | 23.6 % |

| | | | | |
|----------|-------------|------|-------|--------|
| Na zimno | mosaic cryo | 10 g | 3 dni | 23.3 % |
|----------|-------------|------|-------|--------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |