

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 - Pilzneński 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	---