

# Crystal Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Wiedeński	2 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Oat, Raw	2 kg (20%)	60.9 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Crystal	50 g	80 min	2.4 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Crystal	50 g	30 min	2.4 %
Gotowanie	Crystal	50 g	15 min	2.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	50 g	2 min	2.4 %
Whirlpool	Crystal	50 g	20 min	2.4 %
Na zimno	Crystal	100 g	3 dni	2.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Żelatyna	6 g	Fermentacja cicha	2 dni
Czynnik do wody	Witamina C	6 g	Butelkowanie	---
Ziolo	Chmiele z lodówki	200 g	Gotowanie	15 min