

## Czeskie pale ale

- Gęstość **11.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-16 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg	80 %	4
Ziarno	Pilznieński	1 kg	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Agnus	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %
Na zimno	kazbek	35 g	4 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs
--------------------------------	-----	--------	--------	------------