

Dożynkowe Pale Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **54**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (32.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (20.5%)	79 %	25
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (16.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.5%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Carabody	0.25 kg (3.4%)	75 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade	80 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	5 min	8.4 %

Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	5 min	8.4 %
-----------	-----------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirlfloc	2 g	Gotowanie	5 min