

# German Pale Ale GPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (11.1%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	20 g	10 min	7.5 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	15 g	7 dni	10 %
Na zimno	Yellow Sub	15 g	7 dni	6.4 %
Na zimno	Huell Melon	15 g	7 dni	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki owsiane błyskawiczne	500 g	Gotowanie	60 min