

Gorzkie żALE

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **12.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (72.9%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.15 kg (6.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.42 kg (17%)	75 %	150
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.1 kg (4%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	10 g	5 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	5 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safle US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min