

## Grape Ale PK?

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **5.4**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	3 kg (75%)	80 %	6
Ziarno	Wiener Malz Best	0.6 kg (15%)	80 %	8
Ziarno	Carapils Best	0.2 kg (5%)	75 %	5
Ziarno	Carahell Best	0.2 kg (5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertau Blanc	2 g	60 min	10.3 %
Brzezka przednia	Nelson Sauvín	2 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	5 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	5 min	10.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	5 min	10.7 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	300 ml	Wyeast Labs