

# Home alone Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **54**
- SRM **10**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **49.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.2 kg (80.9%)	81 %	6
Ziarno	Amber Malt	0.5 kg (18.4%)	75 %	43
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.02 kg (0.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	50 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	15 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	11 g	Safale