Imperial Light Ale

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **38**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **30.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg *(48.1%)*	85 %	7
Ziarno	Żytni	1 kg *(19.2%)*	85 %	8
Ziarno	Carahell	0.6 kg *(11.5%)*	77 %	26
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg *(11.5%)*	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg *(9.6%)*	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	4 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	4 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	4 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	100 min