

# Informatyczne Pale Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **67**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	79 %	5
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.5 kg (8.3%)	75 %	70
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (8.3%)	77 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	1 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	10 g	6 dni	11.1 %

## Drożdże

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

## Notatki

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

- 06.06.2022  
18L wody  
Zacieranie 60 min 64-66C + wygrzanie do 70C kilka min  
Filtracja + wysładzanie 10L 50-60C do 2-3 BLG  
Gotowanie 60min + chmielenie  
Schładzanie 25-30min do 28C  
21L BLG 14,5  
Drożdże prosto do brzezki  
6 cze 2022, 15:46