

## Jasne Pale Ale +, 25

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt       | 3.63 kg (58.6%) | 85 %       | 6   |
| Ziarno | Extra Pale Premium Pilsner Malt | 2 kg (32.3%)    | 80 %       | 4   |
| Ziarno | pszeniczny viking malt          | 0.56 kg (9%)    | 82 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 50 g  | 65 min | 6.1 %      |
| Gotowanie | Willamette | 25 g  | 10 min | 6.1 %      |
| Gotowanie | Fusion UK  | 25 g  | 10 min | 4.57 %     |
| Gotowanie | Fusion UK  | 50 g  | 5 min  | 4.57 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 13.75 g | ---          |