

# Jasne Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **19**
- SRM **4.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Extra Pale Premium Pilsner Malt | 3.4 kg (59.1%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt       | 1.9 kg (33%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | pszeniczny viking malt          | 0.45 kg (7.8%) | 82 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 20 g  | 65 min | 6.1 %      |
| Gotowanie | Willamette | 10 g  | 10 min | 6.1 %      |
| Gotowanie | Fusion UK  | 10 g  | 10 min | 4.57 %     |
| Gotowanie | Fusion UK  | 20 g  | 5 min  | 4.57 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |