

# Juicy hopps Outemeal American Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale ZERO	4.4 kg (68.8%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (7.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

## Drożdże

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