

# Kasia & Krzysiek - American Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	3.6 kg (94.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.3%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA EL Dorado	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	USA Amarillo	20 g	10 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Amarillo	15 g	0 min	8.6 %
Na zimno	USA Amarillo	15 g	3 dni	8.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen IV	Ale	Gęstwa	70 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------