

## Koala Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **36.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1.5 kg (11.1%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (14.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	10 min	18.1 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	10 min	17.4 %
Gotowanie	Vic Secret	25 g	10 min	17.3 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	5 min	18.1 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	17.4 %
Gotowanie	Vic Secret	25 g	5 min	17.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22.5 g	---