

## LEM | Australian Pale Ale (by Piwny Kraft)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.3 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.37 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **1 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (89.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.9%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	7 dni	16.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- Zacieranie w 75 litrach w 68C - 1h.  
Podniesienie temperatury do 72C - 10 min.  
Podniesienie temperatury do 76C - maschout.  
Filtracja i wysładzanie do 22L.

Fermentacja w temp. 18-20C - 7 dni burzliwa + 7 dni cicha  
*16 maj 2019, 21:06*