

LEM | Singlehoop Chinook American Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **8.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (75.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (18.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.2 kg (3.8%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.1 kg (1.9%) | 73 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 11.7 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 30 min | 11.7 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 10 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 15 g | 0 min | 11.7 % |
| Na zimno | Chinook | 35 g | 7 dni | 11.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1.25 g | Gotowanie | 5 min |