

# Letnie Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **39**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (10.3%)	60 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.6%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.9 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.9 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	15 min	3 %