

# Meanbrews American Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (75.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.25 kg (10.5%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.18 kg (7.5%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.06 kg (2.5%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	13 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Cascade	18 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	18 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	11 g	3 dni	10 %