

## Melon Pale Ale z CP

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- 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 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.6 kg (91.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.35 kg (8.9%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Yellow Sub	12.5 g	60 min	6.4 %
Brzezka przednia	Comet	10 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Yellow Sub	12.5 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	Comet	10 g	30 min	8.3 %
Whirlpool	Comet	30 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	25 g	0 min	11 %
Whirlpool	Huell Melon	12.5 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Yellow Sub	25 g	5 dni	6.4 %
Na zimno	Hallertau Blanc	25 g	5 dni	11 %
Na zimno	Huell Melon	37.5 g	5 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis