

Milo amerykańskie pale ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale zero	7.2 kg (85.7%)	80 %	6
Ziarno	Carabody	0.5 kg (6%)	80 %	3.7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (2.4%)	79 %	22
Ziarno	Carmel	0.5 kg (6%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	9 g	---