

## moje ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **36.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (58.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (8.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt RED ACTIVE	1 kg (8.3%)	79 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zeus	50 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	30 min	4.1 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	15 min	4.1 %
Gotowanie	zeus	50 g	5 min	14.4 %
Whirlpool	HALLERTAU TRADITION	100 g	15 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	20 min
------------	----------------	------	-----------	--------