

# Moje Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	4.76 kg (89.3%)	--- %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.57 kg (10.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	9.52 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	9.52 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	9.52 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	9.52 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	9.52 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	9.52 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	9.52 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Simcoe	23.81 g	7 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10.95 g	Safale

## Notatki

- Chmielenie  
Summit - 10 g 60 minut gotowania  
Palisade - 10 g 50 minuta  
Citra - 10 g 50 minuta  
Palisade - 10 g 55 minuta  
Citra - 10 g 55 minuta  
Palisade - 10 g 60 minuta koniec gotowania  
Citra - 10 g 60 minuta koniec gotowania  
Simcoe - 25 g na ZIMNO (po 8 dniach na 7 dni)  
*13 gru 2016, 11:23*