

# Ojcowe PaleAle

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **5.8**
- Styl **English IPA**

## 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 **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale  | 5 kg (90.9%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (9.1%) | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum                | 50 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 5 min  | 4.5 %      |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 10 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.4 g | Safale       |