

# Pacific Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76.8 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76.8C**
- Wyszładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (93%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (7%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Herkules	10 g	60 min	20 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	30 g	5 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	30 g	2 min	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B5 American West	Ale	Suche	10 g	Bulldog