

## Pacific Pale Ale - Alepiwo

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt   | 3.6 kg (78.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC  | 0.3 kg (6.5%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.3 kg (6.5%)  | 74 %       | 3   |
| Ziarno | Pilzneński             | 0.4 kg (8.7%)  | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 25 g  | 40 min | 11.7 %     |
| Gotowanie                 | Kohatu  | 20 g  | 20 min | 7.8 %      |
| Gotowanie                 | WAI-ITI | 20 g  | 10 min | 1.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Kohatu  | 15 g  | 0 min  | 7.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | WAI-ITI | 30 g  | 0 min  | 1.6 %      |
| Na zimno                  | WAI-ITI | 50 g  | 5 dni  | 1.6 %      |
| Na zimno                  | Kohatu  | 15 g  | 5 dni  | 7.8 %      |

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 11.5 g       | Fermentis           |