

Pale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	5 kg (76.9%)	79 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2
Ziarno	Briess - Vienna Malt	0.5 kg (7.7%)	77.5 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	60 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	20 g	30 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	30 g	15 min	3.7 %
Na zimno	Hallertau Mittelfruh	30 g	2 dni	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	11.5 g	Mangrove jacks ale yeast

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gypsum	2 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	irish moss	5 g	Fermentacja burzliwa	7 dni