

## Pale Ale 12°

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **69**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **20 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **20C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **20C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (15%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (5%)	75 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Progress	40 g	10 min	5.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	200 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	9.5 g	Fermentis