

# Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (92.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (7.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	26 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	20 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	60 g	5 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Dolałem wodę z butelki  
BLG początkowe 12,7  
Refraktometr: 13,2  
18 sie 2023, 16:20