

## Pale Ale 2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **8.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (63.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (10.6%)	85 %	4
Ziarno	karmell-aromamalz	0.2 kg (4.3%)	--- %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	25 g	50 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	5 min	6.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis safbrew US-05	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------