

## Pale Ale 20L

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	25 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	25 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis