

## Pale Ale 20L

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (89.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (7.1%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	8 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	25 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

## Drożdże

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