

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 |