

Pale Ale 20L

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **7.1**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.6 kg (73.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (20.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.3 kg (6.1%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 5 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 25 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 15 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 5 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 0 min | 13.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | --- | 9.5 % |

Drożdże

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