

Pale Ale 20L

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **72 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **79.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **112.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **62.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **78 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **62.4 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **65.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **112.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 9 kg (57.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 6 kg (38.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.6 kg (3.8%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 45 g | 25 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 45 g | 5 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 4 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 4 dni | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g | 0 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|