

Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.7 kg (57.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (31.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.3 kg (6.4%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (4.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 9 g | 60 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 6 g | 10 min | 4 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 20 g | 2 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |