

## Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **62**
- SRM **10.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **1.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (58.2%)	80 %	5
Ziarno	Caraamber	0.35 kg (8.9%)	75 %	80
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (6.3%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.1%)	80 %	2
Ziarno	Thomas Fawcett Pale Cara	0.32 kg (8.1%)	80.5 %	15
Cukier	Cukier kokosowy	0.33 kg (8.4%)	89 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	25 g	60 min	5.1 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	izabella	25 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	200 ml	---