

## Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (31.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (5.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	12 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	7.5 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	0 dni	4 %
Na zimno	Amarillo	7.5 g	0 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	7.5 g	0 dni	6 %

### Drożdże

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