

Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (75.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.2 kg (3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3%)	75 %	45
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg (12.1%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	15 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	15 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	15 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	8.9 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	1 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	1 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	5.8 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	5.8 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale