

Pale Ale (à la Pils) "Pijacz codzienny"

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (4.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (4.5%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Marynka	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Marynka	25 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis