

# Pale Ale Bursztyn

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **55**
- SRM **14.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (82.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min