

## Pale Ale herbal

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (8.3%)	75 %	30
Ziarno	Colorado Honig	0.25 kg (8.3%)	79 %	6
Ziarno	golden ale viking	0.5 kg (16.7%)	80 %	11.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	40 min	12 %
Gotowanie	Pekko	5 g	10 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	5 g	5 min	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	werbena cytrynowa	2 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	kwiat jaśminu	2 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	trawa cytrynowa	2 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	mięta nana	1 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	kwiat pomarańczy	2 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	kwiat rumianku	1 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	kwiat lawendy	1 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	kwiat opuncji figowej	1 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- warka #13  
21 mar 2018, 01:06