

## Pałę Ale Mało

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (95.2%)	80 %	7
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.25 kg (4.8%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Na zimno	Mouteka	100 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	20 ml	FM
-----------------	-----	--------	-------	----