

## pale ale pacific jade/idaho gem

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **47**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (80.1%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.7%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.515 kg (9.2%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	11.09 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	35 g	2 min	11.09 %
Na zimno	Idaho Gem	100 g	4 dni	14.3 %
Na zimno	Pacific Jade	100 g	4 dni	11.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega

### Notatki

- warka rozdzielona na dwie części - dla każdego chmielu po 10 l  
17 wrz 2022, 09:24