

## Pale Ale v2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (32.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (56.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (4.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	8 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	5 g	10 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	18 g	2 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9.78 g	Fermentis