

Pale Ale WARKA#2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **73**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ALE/PILS 4,5EBC BYDGOSZCZ	5 kg (100%)	80 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconers Flight 11,3% goryczkowy USA	15 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	lunga 12.5% goryczka PL	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic 11.8% aromatyczny USA	15 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Sumit 18% goryczka USA	15 g	30 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra 14.2 % aromat USA	15 g	5 min	14.2 %
Na zimno	Mosaic 11.8% aromatyczny USA	15 g	7 dni	11.8 %
Na zimno	Citra 14.2 % aromat USA	15 g	7 dni	14.2 %

Na zimno	Sybila 8.4% aromat PL	30 g	7 dni	8.4 %
----------	--------------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 gęstwa	Ale	Gęstwa	200 ml	---