

## Paleale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **10.3**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Hook Head Irish Pale Malt 4-6 EBC (Minch)	2.36 kg (37.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilsner malt Muntons	2.36 kg (37.7%)	82 %	3
Ziarno	Crystal Malt MINCH Kildare	0.59 kg (9.4%)	75 %	145
Ziarno	Minch Irish Grown Wheat Malt	0.35 kg (5.7%)	81 %	5
Ziarno	Amber Malt MINCH Kildare	0.59 kg (9.4%)	75 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem (NZ) Leaf Harvest	11.82 g	0 min	14.5 %
Gotowanie	Pacific Gem (NZ) Leaf Harvest	11.82 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Challenger	11.82 g	60 min	7 %
Gotowanie	Pacific Gem (NZ) Leaf Harvest	11.82 g	40 min	14.5 %

Gotowanie	Challenger	11.82 g	40 min	7 %
Whirlpool	Cascade USA Leaf Harvest	11.82 g	10 min	8.6 %
Na zimno	Citra Pellets (USA) Harvest	59.09 g	5 dni	14.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Lager	Gęstwa	709.09 ml	3 polkolenie