

Polish Pale Ale (WEST COAST) for PINTA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (92.3%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (4.4%)	70 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.15 kg (3.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	17 g	50 min	12.4 %
Gotowanie	EXP 2/20	10 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Książęcy	10 g	5 min	7 %
Whirlpool	EXP 2/20	30 g	15 min	7.5 %
Whirlpool	Książęcy	30 g	15 min	7 %
Na zimno	EXP 2/20	60 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Książęcy	60 g	3 dni	7 %