

## proste ale 28 I

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **39**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Malteurop	5.1 kg (90.3%)	80 %	5
Cukier	cukier	0.3 kg (5.3%)	100 %	0
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (4.4%)	65 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	26 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	32 g	7 min	13.3 %
Gotowanie	sabro	26 g	7 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	32 g	0 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro	26 g	0 min	15.5 %
Na zimno	sabro	40 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs
--------------------------------	-----	--------	---------	------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirlfloc T	1.26 g	Gotowanie	10 min