

Recykling Ale

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **6.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **12 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **12 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (57.1%)	85 %	7
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (4.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (38.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic, mrożony chmiel po cichej	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Mosaic, mrożony chmiel po cichej	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	10 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	11 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	12 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	GIPS PIWOWARSKI	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	MECH IRALNDZKI	3 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	rumianek	12 g	Gotowanie	5 min