

## Saaz Pale Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (40%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pilzneński           | 3 kg (60%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 60 min | 4.3 %      |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 30 min | 4.3 %      |
| Gotowanie                 | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 15 min | 4.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 5 min  | 4.3 %      |
| Na zimno                  | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | ---    | 4.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Gęstwa | 150 ml | Wyeast Labs  |