

SH Pale Ale/Friut Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (12.2%)	79 %	22
Ziarno	Słód caramel pale	0.4 kg (8.2%)	75 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	25 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	7 min	12.4 %
Na zimno	Magnum	10 g	3 dni	13.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Brzoskwinia	800 g	Fermentacja cicha	7 dni