

Sierra Nevada Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 5.15 kg (92%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Bestmalz - Caramel Pils | 0.45 kg (8%) | 75 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade USA | 30 g | 30 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade USA | 30 g | 0 min | 7.1 % |
| Na zimno | Cascade USA | 90 g | 3 dni | 7.1 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Centennial | 25 g | 3 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 3 dni | 13 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 3 dni | 12 % |