

# 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 %