

# Sierra Nevada Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.51 %**
- IBU **39.6**
- SRM **9.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.96 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.45 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.45 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.96 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	6.7 kg	82.8 %	7
Ziarno	Caramunich III	0.45 kg	80.07 %	188

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Perle	5 g	60 min	7 %
Gotowanie	Cascade	75 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade	75 g	0 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
California Ale	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Chloride	4 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gypsum (Calcium Sulfate)	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	4 g	Zacieranie	0 min

Inne	Yeast Nutrients	1 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Whirlfloc	500 g	Gotowanie	5 min