

Sierra Nevada Pale Ale Clone

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsneński Viking Malt Strzegom 3-4,5 EBC	4.3 kg (81.4%)	80 %	4
Ziarno	SŁÓD VIKING KARMELOWY 150	0.4 kg (7.6%)	75 %	150
Ziarno	SŁÓD VIKING MONACHIJSKI JASNY I	0.58 kg (11%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla własny (szyszki)	40 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinok pl	20 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín NZ	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla własny (szyszki)	20 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale - American Ale Yeast US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis / Safale
-----------------------------------	-----	--------	--------	--------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2.5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips	0.3 g	Zacieranie	---