

Sierra Nevada Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **8.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (96.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Perle	30 g	30 min	7 %
Gotowanie	Cascade	35 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	85 g	0 min	7.7 %
Na zimno	Cascade	85 g	4 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- <http://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/28546/sierra-nevada-pale-ale-clone>

Cel: <http://www.sierranevada.com/beer/year-round/pale-ale>
ALCOHOL CONTENT 5.6% by volume
BEGINNING GRAVITY 13.1° plato
ENDING GRAVITY 2.8° plato
BITTERNESS UNITS 38
25 lip 2016, 22:57