

# Sister PALE ALE MALT

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **68**
- SRM **5.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **76 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **77.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **90 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72 L**
- Całkowita objętość zacieru **90 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **72 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **36 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **90 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (55.6%)	85 %	7
Ziarno	Maris Otter Pale Ale	8 kg (44.4%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	120 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Challenger	90 g	50 min	5 %
Gotowanie	Citra	60 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo Cryo Hops	120 g	10 min	15.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US	Ale	Suche	46 g	---