

spring ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **4 min**
- Temp **44 C**, Czas **12 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **12 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (57.1%)	85 %	7
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (4.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (38.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	50 min	8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	10 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	11 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	10 g	12 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	GIPS PIWOWARSKI	4 g	Zacieranie	1 min
Inne	MECH IRALNDZKI	3 g	Gotowanie	5 min