

The Dealer American Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **55**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (53.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.81 kg (13.5%)	85 %	3
Ziarno	Viking malt słód Monachijski typ I	0.4 kg (6.7%)	79 %	16
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.6 kg (26.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	35 g	60 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	0 min	16.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	17 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	32 g	7 dni	10 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	11.7 %
Na zimno	Magnum	25 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Galaxy	28 g	7 dni	16.2 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.72 g	Fermentis