

Tour de Hops Pale Ale / B

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (28.6%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	40 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	15 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	15 g	7 dni	5.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	15 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	15 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	15 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min