

# Wałbrzyskie Pale Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (44.8%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (25.4%)	78 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.9%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	35 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	35 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	16.1 g	Safale