

## wesALE

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **10.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **25 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.6%)	79 %	6
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.5 kg (7.8%)	78 %	100
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	81 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.8%)	75 %	3
Dodatek	płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	--- %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	15 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13 %

Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	10 min	7 %
Gotowanie	Bravo	13.5 g	15 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	12 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	hibiskus	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min