

Weselne Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **44**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **1 C**, Czas **76 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **-1.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **76 min** w **1C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.2 kg (40.4%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.25 kg (4.6%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	50 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	14 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis