

White Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **82**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (98%)	80 %	5
Dodatek	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.1 kg (2%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	55 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale do witbiera

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suszona skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Suszona skórka cytryny	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszona skórka curacao	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszona trawa cytrynowa	11 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Nasiona kolendry indyjskiej	35 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir suszony (kostka)	25 g	Gotowanie	10 min