

# ENGLISH PALE ALE

## 12°Blg, 20litrů, svrchní fermentace

### Suroviny:

slad Pale Ale (sáček 1)	... 3,4kg
slad Caramunich®(sáček 2)	... 0,3kg
chmel Northern Brewer	... 30g
chmel Kent Golding	... 30g
kvasnice British Ale Yeast 04 "WITHBREAD"	... 10g (sušených)
fermentační drops MS	... 1balení

### Rmutování:

Zešrotovaný slad vysypete do 12l vody 70°C teplé.

Vystíráme 60 min při teplotě 66-68°C.

Potom zvýšte teplotu na 76°C, po 10 minutách můžete scezovat.

### Vyslazení:

3x4l vody 75°C

### Chmelovar:

Doba trvání 60 minut.

Na počátku dejte do chmelovaru 30g Northern Brewer.

Ve 40 minutě přidejte 15g Kent Goldingu.

Pět minut před koncem chmelovaru přidejte zbylých 15g Kent Goldingu.

### Fermentace:

Mladinu schladíme na zákvasnou teplotu a vložíme předem rehydrované kvasnice.

Hlavní fermentace trvá 5-7 dní při teplotě 18-22 °C

Sekundární fermentace trvá 7-10 dní při teplotě 18-22 °C

### Stáčení:

Před stáčením a sekundární fermentací přidáme fermentační drops 1ks/0,5l.

### Ležení:

Doba ležení minimálně 1měsíc, nejlépe však 3měsíce při teplotě do 20°C, bez přístupu světla.