

# INDIA PALE ALE

## 15°Blg, 20litrů, svrchní fermentace

### Suroviny:

slad Pale Ale (sáček 1)	... 4,0kg
slad Caramunich®(sáček 2)	... 0,2kg
slad Caraaroma®(sáček 3)	... 0,2kg
chmel Northern Brewer	... 40g
chmel Kent Golding	... 50g
kvasnice British Ale Yeast 04 "WITHBREAD"	... 10g (sušených)
fermentační drops MS	... 1balení

### Rmutování:

Zešrotovaný slad vysypete do 14l 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 90 minut.

Na počátku dejte do chmelovaru 40g Northern Brewer.

V 60 minutě přidejte 25g Kent Goldingu.

Zbýlých 25g Kent Goldingu přidejte 5 min. Před koncem chmelovaru.

### Fermentace:

Mladinu schladíme na zákvasnou teplotu a vložíme předem rehydrované kvasnice.

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

Sekundární fermentace trvá 14 dní při teplotě 18-22 °C

### Stáčení:

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

### Ležení:

Doba ležení minimálně 3měsíce, nejlépe však 6 měsíců při teplotě do 20 °C, bez přístupu světla.