

AMERICAN PALE ALE

13,2°B_{lg}, 20litrů, svrchní fermentace

Suroviny:

slad Vídeňský (sáček 1)	... 5,0kg
slad Caramunich II [®] (sáček 2)	... 0,6kg
chmel Chinook	... 40g
chmel Cascade	... 2 x 30g
kvasnice U.S. WEST COAST "CHICO"	... 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 Chinook.

V 70 minutě přidejte 30g Cascade.

Zbýlých 30g Chinooku přidejte 5 min. před koncem chmelovaru.

Fermentace:

Mladinu schladíme na zákvasnou teplotu a vložíme předem rehydrované kvasnice.

Hlavní fermentace trvá 7 - 10 dní při teplotě 20°C

Sekundární fermentace trvá 10 - 14 dní při teplotě 20°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.