


AMERICAN PALE ALE (BJCP 18B)



Pôvodný recept výrobcu sladu Viking Malt.

American Pale Ale je ľahšia, menej horká (podľa BJCP 30 - 50 IBU) a menej chmelená verzia American IPA. Toto pivo je vystavané na špeciálnych Viking sladoch. Je mierne oranžové a osviežujúce, s príjemne nasladlou a sladovou chuťou, interagujúcou so zámorskou (New World) chmeľovou arómou - borovicovou, citrusovou, ovocnou, kvetinovou a podobne. Je dobre vyvážené a veľmi pitelné. Skol 



SLADY

Viking Malt Pale Ale
3,8 kg
Viking Malt Caramel 30
0,8 kg
Viking Malt Dextrínový slad
0,6 kg



RMUTOVANIE

Vystieranie: 19L
Vysladzovanie: 14L

Infúzie:
65°C 30 min.
72°C 30 min.
76°C 5 min.



CHMEĽOVAR

60 min.
Magnum
60 min - 9g
Cascade
5 min - 31g
Simcoe
0 min (hopstand / whirlpool 15 min) - 25g



FERMENTÁCIA

Kvasinky:
Safale US-05 / 1bal

DryHop
Ahtanum
50g

6-8 dní pri teplote 18-20°C

L
25

OG
1048

FG
1011

IBU
40

EBC
14

ABV
4,9%