

1 - Pale Ale - z ekstraktów

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **50**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Black Rock Pale Ale	1.7 kg (47.9%)	80 %	20
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy niechmielony w PALE ALE	1.7 kg (47.9%)	80 %	10
Cukier	Glukoza	0.15 kg (4.2%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Marynka	42 g	6 dni	10 %
Na zimno	Cascade	22 g	6 dni	6 %
Na zimno	Cascade	14 g	11 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Notatki

- Piwo wyszło bardzo dobre - jak na pierwsze piwo i to z ekstraktów!
Wg. spławika, brzeczka nastawna miała 13,5 BLG.
Fermentacja skończona na 3 BLG.
120 g glukozy do piwa (19 l) przed butelkowaniem.

11.12.18 pierwsza degustacja (z pokoju do lodówki na 1 godz).

Piana drobnoziarnista, ale krótko się utrzymała.

Cały osad na dnie.

Jeszcze nie do końca klarowne, ale nie było źle.

W smaku... oj suppa!! :) Piękny zapach, goryczka mocno wyczuwalna (mniej niż Pinta Atak Chmielu, ale nie wiele mniej). Nuty cytrusowe, grejfrutowe.

12 gru 2018, 08:45