

#26 Skol! Session PA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **58**
- SRM **3.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (79.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.9 kg (20.9%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	18 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	18 g	20 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	22 g	5 min	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jagody jałowca	9 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Kolendra ziarenka	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Cynamon laska	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Wanilia laska	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kardamon sztuki	3 g	Gotowanie	5 min