

#30 Wheat Belgian Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (58.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (41.7%)	79 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Monroe	30 g	25 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Monroe	20 g	5 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Smaragd	23 g	5 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis BE-134	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Problemy z zacieraniem, w sumie ok. 1,5h

Fermentacja w 26stC:
11.06 -14,8BLG

12.06 - 7BLG
21.06 - 1,5BLG

CICHA 23.06
A: + 36g Monroe ok12L
B: + 25g Citra ok 1,5L

ROZLEW 27.06 na 2.1 CO2:
A: 61g +250ml
B: 57g +250ml

ALK 7,3%
28 cze 2018, 14:52