

#31 Polish Pale R.ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **65.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Lomik	15 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lomik	50 g	10 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Tabletka Whirllock	3 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
-----------	-----------------	------	-----------	--------

Notatki

- Zacieranie:
64 ->62'C na 50 minut
próba jodowa pozytywna
72'C na 10 minut
próba jodowa negatywna
78'C - 10 minut

Pomiar przed gotowaniem 1.045 OG
Gotowanie
Chłodzie 17.15 minut
OG końcowe 1.048
Wyszło 24L
6 kwi 2020, 00:12
- 20.04.2020 - przelanie do wiadra z kranem (z 24L zostało 21.5L) i zlanie do butelek
20 kwi 2020, 20:09