

#34 brzoskwiński Pale Ale single hop Zula

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.2 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (37.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.85 kg (16%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (37.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zula	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	zula	10 g	20 min	7 %
Gotowanie	zula	40 g	10 min	7 %
Na zimno	zula	40 g	3 dni	7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Brzoskwinie pulpa	480 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
-----------------	-------------------	-------	-------------------------	-------

Notatki

- OG po zacieraniu 1.033 (9BLG)
OG koncowe 1.045

18 maja:
przeniosłem fermentor z kuchni dolnej 16'C do kuchni na górę 18'C. FG 1.009, następnie dodałem 480g pulpy z brzoskwiń.

27 maja:
zlane piwo na cichą przez woreczek z drobną siatką. 1.023 po korekcie 1.009

1 czerwca:
Dodanie 40g chmielu Zula chmilenie na zimno, w temp 5'C na 3~4 dni.

04.06.2020 - piwo zlane do butelek FG 1.009
9 maj 2020, 01:14