

#43 old school Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	9 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition hellertuner	10 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Tradition hellertauner	15 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowaraki	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	9.5 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Ph po 8 ml 5.60, po dodaniu 1.5ml pH 5.2
Dodane 7L wody, po zacieraniu 47L OG 1.054
FG 1.057
Wyszło 40L
29 lis 2020, 12:32