

#94 polish Pale ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (87.7%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (1.8%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 0.6 kg (10.5%) | 80.5 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Oktawia | 10 g | 10 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Zula | 10 g | 10 min | 8.3 % |
| Gotowanie | Izabella | 10 g | 10 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 10 g | 10 min | 5.2 % |
| Na zimno | Zula | 20 g | 6 dni | 8.3 % |
| Na zimno | Oktawia | 20 g | 6 dni | 7.1 % |
| Na zimno | Izabella | 20 g | 6 dni | 5.1 % |
| Na zimno | Cascade PL | 20 g | 6 dni | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------|-----|-------|------|-----|
| US-05 | Ale | Suche | 20 g | --- |
|-------|-----|-------|------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 2 g | Zacieranie | 60 min |

Notatki

- Piwo było w finale konkursu Pinta/Lidl.

Fermentacja w temperaturze od 15 do 22 stopni.
Nagazowanie 2g na butelke

Uwagi: za mało chmielu na aromat...
29 mar 2022, 17:23