

Ala pils ala ipa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **3.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (93.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (6.3%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	180 g	2 dni	5.2 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	90 g	1 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	90 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	90 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	5.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Hopstand 60min 75-80 stopni C, dwie paczki drożdży
25 maj 2022, 17:27