

Dwa razy Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **17.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **56.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.4 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.8 L** wody do zacierania do **85.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **41.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (51.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (7.4%)	78 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	2 kg (14.7%)	73 %	80
Ziarno	Karmel 200	1 kg (7.4%)	75 %	250
Ziarno	Strzegom Karmel 400	0.6 kg (4.4%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vital	30 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Kazb	30 g	20 min	7.7 %
Gotowanie	Kazb	30 g	5 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	23 g	Lallemand

Notatki

- 26 Litrów drożdże Lallemmand Bry 97(american west coast ale)
26 Litrów High performance ale Nottingham
2 mar 2025, 14:44