

Herbal Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **4.7**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (61.4%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	30 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	15 min	8.6 %
Gotowanie	Mięta	25 g	10 min	1 %
Gotowanie	Skórka pomarańczy	25 g	10 min	1 %

Drożdże

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

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile
Starter dwustopniowy, 250 ml + 800 ml				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda z biedry 2
7 cze 2019, 00:13