

hook head Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Hook Head Irish Pale Malt	4 kg (60.7%)	80 %	6
Ziarno	Minch Irish Grown Wheat Malt	1.59 kg (24.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (6.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Glacier	30 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Glacier	30 g	30 min	7.2 %
Gotowanie	Millennium	50 g	5 min	17.1 %
Na zimno	Glacier	47 g	7 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- fermentacja buziwa w temperaturze 18 st
fermentacja cicha w 10 st
23 sie 2017, 10:12