

## Jego Wiklinowość - SH Tomyski Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa         | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Malt | 5 kg (83.3%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Oats, Malted  | 1 kg (16.7%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tomyski | 30 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Tomyski | 70 g  | 5 min  | 4 %        |
| Gotowanie | Tomyski | 50 g  | 15 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Mangrove Jack's M12 Voss Kveik | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 11 g  | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- Fermentacja:

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

Burzliwa (6-7 dni w 24 st. C)  
Cicha (8-9 dni w 24 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy na refermentację (80 g cukru w 400 ml wody)

Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 16-17st. C.

27 cze 2018, 13:08