

Lubelskie Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **6.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (91.2%)	80 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (5.9%)	83 %	6.5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	14 g	55 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	14 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	14 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	35 g	5 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8.05 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Pierwsza warka. Czuć dość mocno słód (problemy z zacieraniem) później przyjemna goryczka. W smaku i aromacie słabo czuć chmiele, są przykryte nutami słodowymi. Następnym razem albo trzeba zacierać bardziej wytrawnie albo więcej chmielu na smak i aromat.
9 gru 2017, 09:40