

[M] Polskie Ale V.3

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (84.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.3 kg (15.7%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Chinook	40 g	20 min	13 %
Whirlpool	Cascade PL	40 g	20 min	5.2 %
Na zimno	Chinook	40 g	3 dni	13 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	14 g	Danstar

Notatki

- Planowo chcemy wycisnąć wszystko co najlepsze z polskich chmieli. Do uzupełnienia modyfikacja wody.
26 gru 2016, 12:26