

NowoPolskiePaleAle

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **56**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (15.4%)	79 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.3 kg (4.6%)	82 %	3
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3.1%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Zula	100 g	20 min	9.7 %
Whirlpool	Amora Preta	100 g	20 min	9 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	2 dni	9 %
Na zimno	Zula	50 g	2 dni	9.7 %
Na zimno	Amora Preta	50 g	3 dni	9 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze II	Ale	Płynne	35 ml	WhiteLabs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirLfoc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	Kwas askorbinowy	4.5 g	Butelkowanie	---

Notatki

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

- Zacieranie 65C-60min -> 72C-10min->76C
Ph brzeczki: 5.17
Chmienie na whirlpool 85C 20 min

Woda destylowana modyfikowana (wg kalkulatora):

Ca 85 Mg 15

SO4 61 Cl150

Na 11 HCO3 27

Alkaiczność 22

1. partia chmielu na zimno (3) 15.12.21 w "The hop sock" -> 17.12.21
2. partia chmielu na zimno (5) 17.12.21 luz -> Złanie na cichą 20.12.21

Drożdże zadane w temp 17.5st po dobie podniesione do 19st utrzymanie temperatury przez 4. dni ,później podniesienie do 20st i następnego dnia do 21st utrzymywanie tej temperatury przez 3 dni i obniżenie temperatury do 1st na 3 dni.

Butelkowanie 26.12.21 40x500ml 1x330ml

Piwo nagazowane na 2.5 Vol

12 gru 2021, 23:58