

P.39 - NZ Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (76%)	85 %	7
Dodatek	Chleb pszenno żytni	0.7 kg (14%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (10%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	20 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	90 g	20 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	200 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Woda do zacierania 15 L.
 - Kwas mlekowy - 2,4 ml
 - Chlorek wapnia (CaCl₂) - 1,5 g
 - Gips piwowarski (CaSO₄) - 2,6 g
 - Sól epsom (MgSO₄) - 2,3 g

Woda do wysładzania 24 l

- Kwas mlekowy - 3,8 ml
- Chlorek wapnia (CaCl_2) - 2,4 g
- Gips piwowarski (CaSO_4) - 4,1 g
- Sól epsom (MgSO_4) - 3,6 g

12 gru 2022, 18:47