

PA-za-2zl

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 10 kg (100%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 100 g | 60 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 2 min | 4.5 % |
| Na zimno | Saaz (Czech Republic) | 150 g | 7 dni | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | fermentis |

Notatki

- nowa odsłona PA, na najtańszych substratach i na klasycznym chmielu zateckim, poniżej 2 zł za butelkę
12-tki
26 lis 2023, 11:35