

Pałacowe #1 Polish Pale Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **5.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	3.5 kg (70%)	80 %	6
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	1 kg (20%)	78 %	22
Ziarno	płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (10%)	70 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pałacowy (PL)	10 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Pałacowy (PL)	10 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pałacowy (PL)	30 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Pałacowy (PL)	75 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Pałacowy (PL)	75 g	3 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	woda demineralizowana	20000 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chlorek sodu	3 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	3 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwask fosforowy 75%	4 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Mech irlandzki	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Profil wody:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO Alkalinity Residual
53.3 3.2 41.6 65.4 63.0 4.3 5.2 -34.7

SO42-/Cl- ratio: 1.2 Balanced

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=8XFX0ZS>
12 lip 2018, 16:12

- Chmielnie na whirlpool start w 80C 15 minut.
18 lip 2018, 13:25