

Pale Ale - baza pod Imbirowe i Miętowe

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (84.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6%)	75 %	30
Ziarno	Zakwaszający	0.3 kg (3.6%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Suche	11.4 g	---

Notatki

- Założenie to uzyskać 30 litrów warki 13 Blg. Podzielić na dwa fermentatory po 15 litrów. Do pierwszego dodać napar z mięty pieprzowej (80 g suszonej mięty) do uzyskania 12 Blg. Do drugiego dodać napar z imbiru (90 g imbiru) do uzyskania 12 Blg.
20 paź 2018, 14:11