

Pale ale - Marynka + Willamette z własnej uprawy #17

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **43**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka szyszka	45 g	60 min	10 %
Whirlpool	Willamette	55 g	0 min	5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Kohatu	35 g	0 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Dodanie drożdży 8.05.2022
Wyszło 19 litrów o ekstrakcie 17,5 BLG, zredukowałem do 14 BLG, ostatecznie wyszło 24 litry brzezki.
Po gotowaniu w smaku nie czuć wysokiej goryczki, jest bardzo umiarkowana.
Odstawione do piwnicy, temperatura ok. 17-18°C
Temperatura fermentacji była jednak ok. 20°C

Butelkowanie 23.05.2022 blg końcowe 3,5. 23 litry.
Glukoza do refermentacji 155g + 8g Wit. C
8 maj 2022, 13:21