

Pale Ale SH #2 - Cascade - Warsztaty Kraków 7.03.21r

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (92.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	1 min	5.5 %
Na zimno	Cascade	46 g	2 dni	5.5 %

Notatki

- Wyszedł ekstrakt brzezki przedniej ok 12 BLG
Dolałem wody 2,1l żeby zbić ekstrakt do 11 BLG

Brzezka nastawna 12,2 BLG
Saszetka US-05 - w nocy z 7 na 8 marca o godz 2:00

Start fermentacji (bulkanie) 9 marca ok 12:00

Zlane na cichą: 1.04.

CHMIELENIE NA ZIMNO: 46g Cascade (8.04.)

Butelkowanie 14.04.
9 mar 2021, 12:40