

Polish Oak Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **6.8**
- Styl **Other Smoked Beer**

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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (63.5%)	100 %	15
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.9%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Pale Ale - "self-smoked"	1 kg (15.9%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	23 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	70 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Pale Ale dymione samodzielnie na dębie/jabłoni (70/30%)
16 maj 2018, 18:40