

Polish Pale Ale 2.0

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **52**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (90.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (9.1%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Zula	100 g	20 min	8.3 %
Whirlpool	Izabella	50 g	20 min	5.1 %
Na zimno	Zula	100 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Izabella	50 g	3 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega
Espe	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	9 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kreda(Redukwas)	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy 80%	1.3 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- 1,3ml Kwasu mlekowego 80% do 23l wody do wyśładzania
 Profil wody chmielowy: Ca-111.7/Mg-4/Na-4/Cl-53.5/SO4-144.1/HCO3-102.6/
 Woda dodatkowo utwardzana pod kveiki.
 11 lut 2022, 09:35