

Polish Pale Ale Pinta

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2.5 kg (71.4%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (17.1%)	60 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.4 kg (11.4%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	5 g	30 min	9.4 %
Whirlpool	Amora Preta	35 g	15 min	9 %
Whirlpool	Książęcy	35 g	15 min	10.1 %
Na zimno	Amora Preta	55 g	3 dni	9 %
Na zimno	Książęcy	55 g	3 dni	10.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- Woda RO modyfikowana następująco:
13 L do zacierania:

Chlorek wapnia - 2.6 g
Gips piwowarski - 1.3 g
Sprawdzenie Ph i korekta do 5.2-5.4

Dodano: 1ml kwasu mlekowego

7 L do wysładzania:
Chlorek wapnia - 4.5 g
Gips piwowarski - 2.3 g
Sprawdzenie Ph i korekta do 5.2-5.4

Dodano 0.5ml kwasu mlekowego

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

17 gru 2021, 15:11