

Polski Pale Ale - kontrakt 1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **43.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	cookie	1.2 kg (7.5%)	80 %	40
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.8 kg (5%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	11 %
Gotowanie	Zula	60 g	5 min	8.3 %
Gotowanie	Oktawia	60 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Zula	120 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Oktawia	120 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Zula	180 g	7 dni	8.3 %
Na zimno	Oktawia	180 g	7 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

s - 33	Ale	Suche	50 g	---
--------	-----	-------	------	-----