

Polskie Pale Ale „debiut” WARKA #1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PALE ALE/PILS Bydgoszcz	2.5 kg (50%)	80 %	4.5
Ziarno	Słód MONACHIJSKI 17 EBC Bydgoszcz	2.5 kg (50%)	81 %	17

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (goryczkowy)	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lubelski (aromatyczny)	20 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL (aromatyczny)	15 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	7 dni	4 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	7 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11.5 g	---