

Simple Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **19**
- SRM **10.7**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (93%)	80 %	5
wsypać całość Pale i zmieszać z karmelem				
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.12 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.03 kg (1.4%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	40 min	5.1 %
40 min (łącznie) najpierw dodać challenger ile zostało i resztę East Kent Goldings aż do 15 gram łącznie				
Gotowanie	Challenger	5 g	40 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	5 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	100 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Najpierw zagotować tak z 25 l w warzelniku później wlać 9 l do garnka i wsypać słód. Następnie ostrożnie to przelać do wiadra z filtrem. Wyladzać wodą o temp. 76 C aż do 15 l w garnku. Gotować aż do wrzenia i

wrzucić chmiel w woreczku. Łącznie gotować całość 40 min. później schłodzić itp.
30 cze 2022, 17:07