

Summer ale #1

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **350 L**
- Całkowita objętość zacieru **450 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **350 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **372.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **622.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	100 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	200 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	300 g	20 min	6 %
Whirlpool	Cascade	700 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	2000 g	---

Notatki

- fermentacj:
start w 17°C
dochodzimy max do 20°C na ostatnie dni fermentacji
17 lip 2021, 18:04