

Swojskie Ale Made In Poland Warka # 1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (10%)	75 %	30
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.1 kg (3.3%)	85 %	3
Dodatek	Jęczmień niesłodowany	0.1 kg (3.3%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Notatki

- Piwo nastawione 21.04.2018. Fermentowało w torbie termoizolacyjnej w temp. 18-19 C. Fermentacja spokojna, przez cały okres na jednym poziomie, można powiedzieć, że bark typowej fermentacji burzliwej. Piwo pracowało przez 19 dni. Ekstrakt początkowy to 13 blg. Po dwóch tygodniach złane na "cichą" -

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

ekstrakt 4 blg. Zabutelkowane 10.05.2018 z 55 g cukru białego (syrop cukrowy z 250 ml wody). Blg końcowe 1 blg.

Piwo będzie prawdopodobnie wytrawne. Mimo zacierania w dwóch temperaturach (docelowo miało być piwko z lekką słodową słodyczą), z uwagi na wadliwy termometr, piwo zacierało się o 3 C w mniejszej temperaturze i powstało więcej maltozy niż dekstryn.

13 maj 2018, 09:58