Palisade - 21l - zacieranie w małym garnku

- Gravity **9.3 BLG**
- ABV **---**
- IBU **56**
- SRM **17.6**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **56.6 %**
- Liquor-to-grist ratio **2 liter(s) / kg**
- Mash size **9.6 liter(s)**
- Total mash volume **14.3 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4.25 kg *(89%)*	80 %	5
Grain	Strzegom Karmel 300	0.4 kg *(8.4%)*	70 %	299
Grain	Strzegom Karmel 150	0.125 kg *(2.6%)*	75 %	150

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Palisade	50 g	60 min	6.1 %
Boil	Marynka	10 g	60 min	10 %
Boil	Palisade	50 g	2 min	6.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	9.5 g	Safale

Notes

- Eksperyment z 17 l garnkiem i gęstym zacierem.

  Zacieranie jednotemperaturowe.
  Podgrzałem 11 l wody do 78 st. C. Dodałem słody. Temp. powinna spaść do 65 st. Zacierałem ok. 70 min. Lepiej zacierać w 62-67 st. - bardziej wytrawne.
  Chciałem użyć 5 kg pale ale, lecz widząc gęstość zacieru, dodałem 4,25 + słody karmelowe. Jednak nie przypalało się za bardzo, bo też nie podgrzewałem gara (z wyjątkiem mash out). Zacier był gęsty i trzymał dobrze temperaturę (z 67 st. C spadła przez cały czas zacierania do 63 st. C). Mieszałem go od czasu do czasu.
  Z wysładzania wyszło mi 16 l (15 st. BLG) + może 1 l w drugim garnku. Chmieliłem te 16 l. A 1 l zagotowałem w drugim garnku bez chmielu (żeby trochę odparować DMS).
  Wydajność= 56,67 % (licząc ten 1 l w drugim garnku). Podejrzewam, że gdybym dolał do wysładzania jeszcze z 2-3 l wody, to wydajność byłaby lepsza.

  50 g Palisade poszło na moment przed whirlpoolem.
  Do 21 l uzupełniłem wodą źródlaną.

  21 l poszło do fermentacji. 10,5-11,0 st. BLG.

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

BLG po tygodniu na burzliwej i tygodniu na cichej: 3,5-4,0 st.

Refermentacja 20 l piwa - 126 g cukru rozpuszczonego w przegotowanej wodzie.
Nov 25, 2016, 10:05 PM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.