

## 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 stody. 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 + stody karmelowe. Jednak nie przypałało się za bardzo, bo też nie podgrzewałem gara (z wyjątkiem mash out). Zacier był gęsty i trzymał dobrze temperaturę (z 67 st. C spadała 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 źródłaną.

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

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*