

# 1# Polish Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **38**
- SRM **10.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (100%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	zula	30 g	60 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- #1 Polish Pale Ale.  
Pierwsza receptura z samodzielnie dobieranych surowców. Pierwsze spotkanie z Polskim chmielem Zula który według opisu powinien wносить owocowe takie jak pomarańcza, brzoskwinia, mandarynka, grejpfrut, morela czy śliwka. Piwo nie jest robione tylko dla mnie więc goryczka nie jest pokaźna ( osobiście dodałbym 2 razy więcej zuli)  
15 lut 2021, 14:04