

## #11: RESZTKOWY ALE

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **28**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **72 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **72 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (30.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (21.7%)	81 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.4 kg (17.4%)	85 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (13%)	70 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.2 kg (8.7%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	6.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Pale uwarzony na resztkach...

5 lis 2017, 15:49