

## #12: PEJLICZEK

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (16%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	11.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	11.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	1 dni	5.2 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest z grejpfruta	3 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	3 g	Gotowanie	1 min
Klarowanie	Irish Moss	3 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Pierwszy raz samemu śrutowane, do lepszego ogarnięcia śrutownik, poszło słabo, dużo walki, koniec końców słaba wydajność... Zesty dodane na sam koniec gotowania, po 3g, obrane możliwe bez albedo. Na starterze z US-05, które miałem już jakiś czas temu otwarte...Klarowane mchem, dużo mączki w piwie po słabym śrutowaniu. Dochmielone na zimno, cold-crushowane na balkonie, piwo wielce zyskało na klarowności. Fajny lekki pale bankowo kiedys do powtorzenia...  
*3 gru 2017, 11:36*