

#12 Polsko Czeskie Pale Ale

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **38**
- SRM **5**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	2.15 kg (86.7%)	79 %	6
Ziarno	Słodownia Strzegom - wiedeński	0.25 kg (10.1%)	79 %	7
Ziarno	Castle Malting - Chateau - Crystal 150 EBC	0.08 kg (3.2%)	78 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Kazbek	30 g	10 min	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 - Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile