

#18 Pawlos, session Pale Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **11.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (55.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (11.2%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.28 kg (6.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	45 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	35 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	65 g	4 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	90 g	0 min	13 %
Gotowanie	simcoe	10 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- 90 simcoe na chmielenie whirpoolowe - zadane po wyłączeniu palnika, przetrzymanie w 70c na 60min
26 maj 2016, 10:33