

#25 - Owsiane Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **51**
- SRM **64.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.37 kg (57.4%)	79 %	626
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.1%)	85 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Loral	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone wzgórze	Ale	Gęstwa	900 ml	FermentumMobile

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Warzenie 29 XII

Wyszło 30,5L 11BLG

Po gotowaniu 26L 12BLG

Fermentacja:

29/30 XII godz. 3:00 - dodatnie startera FM55

02.01.2018 - 5,5BLG

Cicha 4.01 przy 5BLG 2* 12,5L

A + 37g Ekuanot

B + 41g Simcoe

Rozlew: 11.01

2.3 CO2 11stC

A,B: 57g cukru + 0,3L wody

2 sty 2018, 15:52