

[27] #1 S-04 Polish Pale Ale z zestawem

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (46.7%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (53.3%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Marynka	20 g	60 min	9.5 %
Na zimno	Marynka	20 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04 - starter	Ale	Suche	1000 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao	13 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Skórki cytrusów z 3 owoców	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki cytrusów z 3 owoców	30 g	Gotowanie	0 min