

#28 Pale Ale (#2 BIAB)

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.2 L** wody do zacierania do **67.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (96.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.18 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Lomik	35 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- 20:00 start, na 5kg słodu użyłem 30L (sład nie był cały zanurzony i trzeba było dolać dodatkowe 2L wody)
22:03 - kosz w górę.
23:48- chłodzenie
00:04 - zlewanie do wiadra
00:10 - koniec zlewania
14 mar 2020, 21:58
- 31.03.2020 piwo złane do butelek z dodatkiem roztworu cukrowego 500ml wody oraz 130g cukru. 3.5g na 0.5l piwa.
Blg końcowe 3.7... Piwo prawdopodobnie było za szybko złane na cicha.

Końcowa z wiadra posiadała 10blg przed korektą refraktometru - nie mam pewności czy dobrze został wymieszany roztwór cukrowy.

31 mar 2020, 22:02