

## #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