

#29 Polish Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód Karmelowy	0.25 kg (4.8%)	76 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	70 g	10 min	4 %

Notatki

- brzezka początkowa 10 blg, końcowa 15blg, dołanie wody na 1.045 grav
22 mar 2020, 00:23
- Eksperyment z drożdżami, zlałem citra IPA do drugiego fermentora bez drożdży a to piwo przelałem do fermentora z drożdżami po IPA.
Wnioski eksperymentu - piwo odfermentowało i zlało parę nutek z citry, natomiast ukradło sporą część piwa (ok 2L). Lepiej zadawać samą gęstwę.
22 mar 2020, 11:35
- 31.03.2020 - zlanie piwa na cichą, do tej pory odfermentowało do 1.015 czyli 3.9 BLG
04.04.2020 - 1.013
07.04.2020 - 1.013 (przed korektą REFRAKTOMETRU 1.025), OG bez zmian, zlane piwo do butelek.
ABV 4.3% Odfementowanie 71.1%
31 mar 2020, 23:00