

33 Ale light

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **55**
- SRM **3.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	45 g	90 min	13.5 %
Na zimno	Citra	15 g	9 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mieszanina 04 i 05	Ale	Gęstwa	50 ml	na 22l
mieszanina 04 i 05	Ale	Gęstwa	10 ml	na 6,5l

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kandyzowana skórka cytryny	100 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- Zakwaszenie kwasem fosforowym do 5ph, 1 łyżeczka gipsu płaska, 0,3 łyżeczki chlorku wapnia, 15min w 65°, podgrzanie do 72 zostawione na godzinę, podgrzanie do 78° i wysładzanie. Ostudzone do 25°C rozlane na 2 wiadra 1- 22l browamator, 2-6,5l castorama. Zadana gestwa po warce 31, do wiadra 22l- 50ml, do wiadra 7,5l- 10ml.
26 lis 2017, 23:54
- Przy zlewaniu na cichą trochę śmierzdiało, ciężko by się to piło gdyby nie chmielenie na cichej, Po nachmieleniu citra przykryła wady, szafu nie ma, ale piję się całkiem przyjemnie.
22 gru 2017, 18:18