

#34 brzoskwiowy Pale Ale single hop Zula

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.2 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 2 kg (37.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.85 kg (16%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.45 kg (8.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (37.7%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | zula | 10 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | zula | 10 g | 20 min | 7 % |
| Gotowanie | zula | 40 g | 10 min | 7 % |
| Na zimno | zula | 40 g | 3 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-------------------|-------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Brzoskwinie pulpa | 480 g | Fermentacja burzliwa | 7 dni |
|-----------------|-------------------|-------|----------------------|-------|

Notatki

- OG po zacieraniu 1.033 (9BLG)
OG koncowe 1.045

18 maja:

przeniósłem fermentor z kuchni dolnej 16°C do kuchni na górę 18°C. FG 1.009, następnie dodałem 480g pulpy z brzoskwiń.

27 maja:

zlane piwo na cichą przez woreczek z drobną siatką. 1.023 po korekcie 1.009

1 czerwca:

Dodanie 40g chmielu Zula chmielenie na zimno, w temp 5°C na 3~4 dni.

04.06.2020 - piwo zlane do butelek FG 1.009

9 maj 2020, 01:14