

#39 Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (26.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.6%)	79 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatk jęczmienne	0.1 kg (1.9%)	60 %	2
Ziarno	Grodziski pszeniczny	0.1 kg (1.9%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	55 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	35 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	8 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	17 g	5 min	6 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %

Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
---------------------------	---------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Fermentacja:
 - Do czasu ruszenia drożdży 18,5-19
 - pierwsza doba 19-19.5
 - potem 19,5-20
- 20 mar 2019, 21:39