

#9 Earl Grey Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	4.5 kg (88.6%)	79 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.35 kg (6.9%)	80 %	1
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy 150	0.23 kg (4.5%)	76 %	134

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Palisade	30 g	0 min	7.5 %
Gotowanie	Palisade	10 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Palisade	10 g	30 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie 15 min 69-66 C
15 g Palisade na Hopstand 75 C (90 min), po 30 min spadło do 70 C
Po przelaniu do fermentora 18 L ok. 16 Blg

Dolane 5 L wody do 12,5 Blg
Zadane sucharami US-05
Podzielone na 2
Do jednej części 50 g EG Oriental
Do drugiej 12g Palisade
Nagazowane do 2,4
EG słabo wymieszane z cukrem
5 lip 2018, 18:52