

#9 Polish Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.41 kg (53.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.77 kg (39.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	5.3 %

Drożdże

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

Notatki

- 1. Za dużo karmelu

2. Za niska goryczka
15 lip 2020, 13:49