

#94 polish Pale ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 72C**
- Wyszładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (87.7%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (1.8%)	75 %	30
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.6 kg (10.5%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Zula	10 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Izabella	10 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Zula	20 g	6 dni	8.3 %
Na zimno	Oktawia	20 g	6 dni	7.1 %
Na zimno	Izabella	20 g	6 dni	5.1 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	6 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	20 g	---
-------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Piwo było w finale konkursu Pinta/Lidl.

Fermentacja w temperaturze od 15 do 22 stopni.
Nagazowanie 2g na butelke

Uwagi: za mało chmielu na aromat...
29 mar 2022, 17:23