

ale ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **47**
- SRM **2.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	--- %	---
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (50%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Zula	10 g	60 min	8.3 %
Na zimno	Zula	15 g	14 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentum mobile	Ale	Płynne	30 ml	fermentum

Notatki

- - wyszadzasz do 2 blg
- - whirlfloc 0,5 tabletki na 5 min przed końcem gotowania
- - whirlpool - po schłodzeniu do 30 st robisz wir. Przykrywasz na 20 min i "zlewasz z nad osadu)
- - chmiel na zimno powinien być przemrożony ! (wolny od drobnoustrojów)
- - koniec burzliwej fermentacji? - jeśli przestanie bulkać, sprawdź blg, następnie powtórz po 2-3 dniach. Jeśli

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

się nie zmienia możesz przełączyć na cichą)
12 lis 2021, 20:58