

Ale Pietruszka

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (74.5%)	79 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.9%)	79 %	50
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (5.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (13.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	8.2 %
Szyszka				
Gotowanie	Marynka	11 g	45 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	15 g	10 min	8.9 %
Whirlpool	Puławski	15 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Puławski	20 g	3 dni	8.9 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	pietruszka natka	28 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 5.02.2018
Przed gotowaniem 23L 13,2 brix - 10,2 blg (nie wiem skąd różnica).
Brzeczka- 15brix - 12 BLG??
Drożdże US-05 zadane w 17 st.
Pietruszka wrzucona na 5min przed końcem gotowania.
4 lut 2018, 10:19