

Ale pszeniczny z nutą Leśną 2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **4.6**
- 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 **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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	1 kg (15.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (23.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.2%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.2%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	5 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Pędy sosny i kosodrzewiny	200 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Pędy sosny i kosodrzewiny	50 g	Gotowanie	5 min