

# AUSTRALIAN SPARKLING ALE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **Specjalty Beer**

## 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)    | 4.3 kg (93.7%) | --- %      | 4   |
| Ziarno | Słód karmelowy jasny Carahell® Weyermann® | 0.2 kg (4.4%)  | --- %      | 25  |
| Ziarno | Słód zakwaszający Weyermann®              | 0.09 kg (2%)   | --- %      | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summer | 30 g  | 60 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Wakatu | 30 g  | 15 min | 8.1 %      |

## Drożdże

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

## Notatki

- schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;

rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 100-150; Cl 100-150; Alk. całk. 0-50; RA -100-0  
31 mar 2022, 17:33