

Belgian Earl Grey Pale Ale 10l

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **66.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (88.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (10.2%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit Opata	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Earl Grey TEa	50 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

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

- warzone 19-10-2017

Jest to mała warka do rozmnożenia drożdży płynnych z myślą o Dubblu i zarazem zrobienia testowo earl grey APA.

do zacierania przygotowane 20 litrów (na oko) -czyli ponownie bez wysładzania.

wyszło 16 litrów brzeczki do gotowania 10,5 blg -wynik dobry

Gotowanie było bardzo intensywne i musiałem dolać 1 litr wrzątku podczas gotowania.

Wyszło 12 litrów brzeczki 12 blg.

Chłodzenie na balkonie.

19 paź 2017, 20:13