

Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **7.9**
- Styl **Belgian 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 **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting Pale Ale	3 kg (57.7%)	80 %	6
Ziarno	CastleMalting Monachijski	1.2 kg (23.1%)	80 %	15
Ziarno	CastleMalting Abbey	0.5 kg (9.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Carabelge	0.5 kg (9.6%)	80 %	33

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Brewferm Chlorek wapnia 33%	3 g	Zacieranie	60 min
przy 3g chlorku wapnia potrzebne jest 6,8 ml roztworu				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	1 g	Gotowanie	60 min
1 ml				
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min
pH brzeczki powinno być w zakresie 5.0-5.5				
1.25g to pół tabletki				
Klarowanie	Mangrove Jack's Liquid Beer Finings	20 g	Fermentacja cicha	1 dni
24h przed butelkowaniem				

Notatki

- Parametry wody dla stylu
Calcium (ppm)50-150
Magnesium (ppm)0-30
Alkalinity as CaCO340-120
Sulfate (ppm)100-300
Chloride (ppm)50-100
Sodium (ppm)<100
Residual Alkalinity0-60

W moim przypadku 50% wody kranowej i 50% wody demineralizowanej + sole i kwas wspomniane w dodatkach

4 lut 2020, 23:17

- Plan fermentacji:
1-2 dzień w 18 st. C
3-4 dzień w 19 st. C
5-6 dzień w 20 st. C
7 - do końca 21 st. C
5 lut 2020, 15:06