

Belgian Pale Ale (nr 5)

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **14.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-11.4 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.8 kg (61.5%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22%)	79 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (4.4%)	75 %	4
Ziarno	Special W	0.25 kg (5.5%)	75 %	300
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6.6%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Triskel	10 g	30 min	5 %
Gotowanie	Triskel	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Triskel	20 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- Wyszła duża wydajność!

Burzliwa - 8 dni

Cicha - 15 dni

100 g cukru do refermentacji

6 sty 2016, 13:08