

BPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.9 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.7 kg (12.5%)	75 %	45
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.6%)	80 %	30
Ziarno	Carabelge	0.8 kg (14.3%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	0 min	3.6 %

Drożdże

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

Dodatki

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

Klarowanie	Mech irlandzki	2.5 g	Gotowanie	50 min
------------	----------------	-------	-----------	--------

Notatki

- FERMENTACJA:
Fermentacja burzliwa 8 dni w temperaturze około 20 C.
Fermentacja cicha 20 dni w temperaturze około 20 C.

Pozostawić w butelkach na 30dni.

Mech irlandzki: 2,5 g na 10 litrów brzezki. Odważoną porcję mchu wymieszać w wodzie (na każde 5 g mchu 25 ml wody). Pozostawić na 10-15 minut i dodać do brzezki na ostatnie 10-15 minut gotowania.
14 mar 2019, 10:17