

British Pale Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **5.4**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **69 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **69 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	3.8 kg (95%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	23 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Zacieranie w 13l wody.
Trzymać w 67-68°C aż do negatywnej próby jodowej. Podgrzać do 76°C i filtrować.
Wysładzać tak by uzyskać 22 litry brzezki.

Chmienie (gotować 65 minut):

- 20g Kent Goldings w 5 mnucie gotowania,
- 20g Fuggles 15 przed końcem gotowania,

-10g Fuggles 5 minut przed końcem gotowania.

Fermentacja burzliwa - 19-21°C przez 7 dni, cicha 19-21* przez 14 dni, butelkować z użyciem glukozy (130g). Refermentacja 19-21°C przez co najmniej 2 tygodnie. Leżakować poniżej 15°C przez 1-2 tygodnie.
19 lis 2015, 21:28