

# BS51 Ale Single Hops Surprise

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **51**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (70.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nieznany	50 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nieznany	50 g	5 min	8 %
Na zimno	Nieznany	50 g	2 dni	8 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Z nieznanego chmielu. Świeża szyszka. Eksperyment.  
8 wrz 2021, 11:08