

Chmielarka Sybilla Polskie Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **31 C**, Czas **15 min**
- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **32.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **31C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.1 kg (21%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	5 min	7 %
Gotowanie	Puławski	30 g	60 min	8 %
Na zimno	Sybilla	50 g	3 dni	7 %

Drożdże

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

Notatki

- Przerwa zakwaszająca 31 stopni na 15 minut (wrzucić sam sład zakwaszający)

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Podgrzać do 56 stopni i wrzucić resztę sładów utrzymując temp. 50-52 stopnie (przerwa białkowa 10 minut)
Woda do wystadzania modyfikowana kwasem fosforowym do ok. 5.4 pH
Ilość wody do wystadzania by uzyskać żądany ekstrakt przed gotowaniem ok. 11.4 BLG i 26.5 L
28 sty 2021, 11:22