

Dol Blathanna Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **69 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **86.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **53.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **86.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (15.2%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (12.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	45 min	7.7 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	33 g	Fermentis