

Down Under Pale Ale 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **40**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pale Ale	4 kg (62%)	80 %	8
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (23.3%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	35 g	30 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	10 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	80 g	4 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Us-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
hazy daze	Ale	Gęstwa	100 ml	yeast bay

Notatki

- 40g chmielu Vic Secret wrzuciłem w 2gim dniu fermentacji burzliwej, 40g na zimno na ostatnie 3 dni
Temperatura fermentacji:
1 dzień - 17 stopni
2 dzień - 18 stopni
3 dzień - 19 stopni
4 dzień - 20 stopni
5 dzień - 21 stopni
6 dzień - 21 stopni
7 dzień - 22 stopnie
8 dzień - 23 stopnie
9 dzień - 24 stopnie
10 dzień - 25 stopni

Pierwsza warka na US-05nznacznie lepsza , większa owocowość. Warka na hazy daze w smaku łodygowata
20 mar 2019, 17:32