

Dzikie Pola - Ukrainian Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

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 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Promin	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Złata Polesie	20 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Promin	15 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Złata Polesie	15 g	15 min	6.5 %
Whirlpool	Promin	15 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Złata Polesie	15 g	0 min	6.5 %
Na zimno	Promin	100 g	2 dni	5.5 %
Na zimno	Złata Polesie	100 g	2 dni	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 17-19 st. C)
Cicha (7-8 dni w 17-19 st. C)

Butelkowanie:
Syrup cukrowy na refermentację (100 g cukru w 400 ml wody)

Dojrzwanie piwa:
3 tygodnie w temperaturze 16-18 st. C.
20 lut 2017, 22:53