

anglisz polisz ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5.4%)	75 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (21.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (65.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	25 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	25 g	5 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4.3 %
Whirlpool	Challenger	20 g	0 min	5.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	5 dni	4.3 %
Na zimno	Challenger	40 g	5 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

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

- 12 blg - 2 blg
tydzień burzliwa , 5 cicha
zabutelkowano 26.07.18
dodano 4gr/o,5 l
niebieski k
17 lip 2018, 16:20