

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