

Groszkowe #2 - Polskie Pale Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | piłznieński Viking Malt | 3.8 kg (95%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | pszeniczny Viking Malt | 0.2 kg (5%) | 81 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook (PL) - granulát | 5 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Chinook (PL) - granulát | 20 g | 20 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook (PL) - granulát | 20 g | 7 min | 10 % |
| Whirlpool | Chinook (PL) - granulát | 20 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Chinook (PL) - granulát | 35 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Notatki

- Chmienie whirlpool przy 80C przez 15 minut.
11 lip 2017, 14:49