

# Herbal ALE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (14.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (14.1%)	83 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.4%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	70 min	10.9 %
~85 min.				
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	15 g	5 min	6.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta czekoladowa	20 g	Gotowanie	15 min

Ziolo	Mięta czekoladowa	15 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Zwycięskie Herbal Ale Warszawskiego konkursu piw domowych 2021  
*3 lis 2021, 21:46*