

# Herbal Pale Ale #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **7.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	3 kg (66.7%)	79 %	8
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.5 kg (11.1%)	78 %	24
Ziarno	pszeniczny karmelowy Viking Malt	0.2 kg (4.4%)	70 %	100
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.2 kg (4.4%)	84 %	5
Ziarno	płatki owsiane błyskawiczne	0.6 kg (13.3%)	50 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski (PL) - granulat	10 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Puławski (PL) - granulat	10 g	20 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Trawa żubrowa	15 g	0 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Werbena cytrynowa	20 g	0 min	1 %

Aromat (koniec gotowania)	Owoce jałowca	15 g	0 min	1 %
---------------------------	---------------	------	-------	-----

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm42	Ale	Gęstwa	500 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	woda demineralizowana	15000 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	4 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Blend wody 50% demineralizowana 50% kranówka.

Profil wody:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO Alkalinity Residual

60.0 10.0 3.0 7.5 19.0 80.5 92.3 43.7

7 lut 2018, 15:44

- Herbal Pale Ale 10 - 12 BLG

15 lut 2018, 23:02