

# Imbirowe Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **11**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **79.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (35.1%)	80 %	4
Ziarno	Heidelberg	0.25 kg (8.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (17.5%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.6 kg (21.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (5.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (3.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	4 g	45 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	3 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy	10 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	500 ml	FM
-----------------	-----	--------	--------	----

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Imbir	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	10 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Przy butelkowaniu, imbir wygotowany w wodzie, która wykorzystana była później do zrobienia roztworu cukrowego do refermentacji. 1/3 imbiru do gotowania wrzucona ze skórką, reszta bez.  
*25 paź 2018, 23:51*