

(JM) UNDEAD PALE ALE

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **8.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 75C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (80.4%)	85 %	5
Ziarno	Simpsons - Munich Malt	0.5 kg (8%)	80 %	23
Ziarno	Simpsons - Amber Malt	0.32 kg (5.1%)	70 %	60
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.2 kg (3.2%)	70 %	36
Ziarno	Simpsons - Crystal T50	0.2 kg (3.2%)	70 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	20 g	45 min	12.9 %
Wrzucone zaraz po zakończeniu filtracji i rozpoczęciu grzania				
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12.9 %
Whirlpool	Citra	80 g	0 min	12.9 %
Hopstand w 75-78C przez 30min				
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Gęstwa	5 ml	House culture

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- next time zamiast Caramalt dać dekstrynowy (jest z Simpsona)
- dałem 320 Ambera bo mi akurat tak zostało, w recepturze jest 200g (3.3%)
7 lut 2020, 15:03