

Jucy Strong Pale Ale 13*BLG (na gęstwie) - w Hopfengott 15L

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **39**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Low Colour Simpsons | 2 kg (60.9%) | 81 % | 5.9 |
| Ziarno | Vienna Malt | 0.4 kg (12.2%) | 78 % | 5.5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (15.2%) | 60 % | 2 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.275 kg (8.4%) | 78 % | 30 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.11 kg (3.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 7 g | 50 min | 9.9 % |
| Gotowanie | Mosaic | 7 g | 50 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 10 min | 9.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 10 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 20 g | 0 min | 9.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 0 min | 12.8 % |

| | | | | |
|----------|------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Centennial | 30 g | 3 dni | 9.9 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 12.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Gęstwa | 200 ml | Lallemand |

Notatki

- W kociołku aby prawidłowo ustalić ilość wody na start - do zacierania - ja wlewam około 2,5L wody więcej niż sugeruje aplikacja. 2L wody zakrywa przestrzeń pomiędzy właściwym dnem a dnem sita. Testowane 2x i się sprawdza. Później przy wysładzaniu i tak wysładzam do max objętości naczynia.
21 sty 2022, 19:44