

# 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*