

nie pale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **11.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (86.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (9.4%)	79 %	22
Ziarno	Castle Malting Peated(torfowy)	0.05 kg (1.9%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.05 kg (1.9%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Należy wsypać ześrutowany sól do wody o temperaturze ok. 55°C z uprzednio rozpuszczoną w niej łyżeczką gipsu piwowarskiego. Po utrzymaniu zacieru w temp. 52-53°C przez 15 min. należy podgrzać zacier do 67°C. Najlepsze rezultaty otrzyma się starając się podgrzać zacier o 1°C na min., jednakże w warunkach domowych jest to niejednokrotnie trudne do uzyskania. W celu szybszego osiągnięcia temperatury na mniej wydajnych kuchenkach można stopniowo dolewać wrzątku, bardzo małymi porcjami.

Po osiągnięciu 67°C zacier powinien zostać utrzymany w tej temp. od godziny do dwóch. Lepsza jest wersja dłuższa-bliższa oryginałowi. Można to zrobić na dwa sposoby: opatulić garnek kocami i zapomnieć o nim na ten czas albo co 10-15 min. mieszać zacier oraz w razie potrzeby go podgrzewać. Druga metoda jest wydajniejsza.

Po tej przerwie zacier podgrzewamy do 72°C na 10 min., a następnie (po stwierdzeniu ujemnej próby jodowej) do 78°C i kierujemy do filtracji.

Fermentację najlepiej przeprowadzić w okolicach 20°C. Nic się nie stanie jeżeli będzie to 18°C, czy 24°C. W pierwszym przypadku piwo będzie bardziej wytrawne w smaku, w drugim przypadku będzie miało sporo nut owocowych i kwiatowych. W tym stylu piwa jest to jak najbardziej dopuszczalne zwłaszcza, że ze względu na ekstrakt i moc piwo będzie charakteryzowało się dużą ilością estrów.

Fermentacja powinna trwać ok. tygodnia. Następnie można przelać piwo na tydzień na tzw. fermentację cichą, ale nie jest to konieczne.

Butelkowanie:

Piwo butelkujemy z dodatkiem ok. 6 g glukozy na 1 l piwa.

28 wrz 2019, 09:07