

Niemiecki Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **7.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (74.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.25 kg (15.5%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.75 kg (9.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US	Ale	Suche	11 g	Safe ale

Notatki

- -nie napowietrzamy brzezki przed zadaniem probiotyku
- -zakwasić brzezkę do poziomu 4,5 pH
- -chmienie przed kwaszeniem na 5 IBU
- - gotowanie min 15min
- - po 24h sprw. Poziom pH 3,8 - 3,3 można zakończyć zakwaszenie i gotować brzezkę
- - drugie gotowanie klasyczne 60 min.
- - napowietrzanie i zadanie drożdży docelowych US-05
- -chmienie po zakwaszeniu: ? Bardziej na aromat niż goryczkę

l. plantarum (swanson) l. casei (bioty)
15 kwi 2021, 20:19