

OSTATEK

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **10.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.65 kg (80.3%)	85 %	7
Ziarno	BREWFERM - Cara Crystal	0.14 kg (4.2%)	80 %	120
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.24 kg (7.3%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - CaraBelge	0.27 kg (8.2%)	74 %	34

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	15 g	55 min	7.6 %
Gotowanie	Cascade	45 g	5 min	6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	10 g	Danstar

Notatki

- Przepis na podstawie Belgian Pale Ale - Dori
Zasyp g19.25
Przerwy wydłużone o 5 min (stare składniki) , gotowanie podobnie.

I warka przy użyciu filtratora z oplotu (0,5m).

Błąd : Przy przejściu z pierwszej przerwy do drugiej przegrzana warka na 78 stopni.. dezaktywacja enzymów ? Potem przerwa liczona od tej temperatury - 65min. Rozbieżne wskazania termometry...

MashOut 78-80 stopni,

Start filtracji 21.45.

Gotowanie start 22.15

Zadanie drożdzy - 0.33

Objętość końcowa 16L

BLG - ok. 12

Fermentacja burzliwa 25.07-5.08.

BLG przy zlewaniu na cichą - 2.

24 lip 2016, 19:19