

Pale Ale

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **9.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **25 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (87.7%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	0.5 kg (8.8%)	79 %	30
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.2 kg (3.5%)	74 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	60 min	7 %
Na zimno	Kent Goldings	100 g	7 dni	5.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Irish moss	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Golding hop only dry- hopping. First water temperature- 70 C degrees. Sweetness comes from used malt. This beer should be brighter than best bitter and much more bitter. If bitterness overlaps maltiness- it will be to improve.
26 lis 2015, 15:24