

## pale ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **39**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (100%)	80 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	5 g	1 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	2.5 g	---

### Notatki

- Nastawione 30.01.2021  
Gęstość 14 przed fermentacją.  
Glukoza do fermentacji wg. przelicznika  
Na nagazowanie 1.5 i dupa. Gazu prawie nie ma. Fermentacja burzliwa tydzień cicha ponad 2 tygodnie żeby zejść do 3blg. Pomimo upływu czasu od butelkowania 1 miesiąc gazu jak na lekarstwo. Pijalne, goryczkowe i mocno słodowe. Może drożdży za mało?  
31 sty 2021, 11:44