

Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (74.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Carabody	0.4 kg (7.4%)	71 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	70 g	3 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 54	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	7 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Piwo na gęstwie.
Schemat fermentacji
18 C- 5 dni
19 C- 5 dni
20 C - 7 dni
Cicha - 7 dni
Chmielenie - 7 dni
Cold crash - 7 dni do 2 C
Rozlew na 2,2-2,4 100 gr cukru

6 wrz 2021, 14:10