

Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (92.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (7.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	26 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	20 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	60 g	5 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Dolałem wodę z butelki
BLG początkowe 12,7
Refraktometr: 13,2
18 sie 2023, 16:20