

## pale ale 2016

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Mal	2.4 kg (45.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (28.3%)	80 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.45 kg (8.5%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	0.8 kg (15.1%)	77 %	25
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (2.8%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	6 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	30 min	16.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	15 min	16.8 %
Gotowanie	Centennial	9 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	2 min	16.8 %
Gotowanie	Centennial	10 g	2 min	9.7 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	5 dni	16.8 %

Na zimno	Centennial	100 g	5 dni	9.7 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- wyszło przed fermentacją 21L ... 13,1 blg, celowałem w 12- 12,5 przy ilości gotowego piwa 22L.. na upartego wyszło by 22l brzezki nastawnej, ale złało by się trochę chmielin pewnie... drożdże zadane w 17stopniach.. pierwsze 2 dni z obawy przed gwałtownym startem fermentacji w 15 stopniach zewnętrznej temp. później spróbujemy 19st.  
26 lut 2017, 22:32