

Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **5.3**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (89.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (7.6%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.125 kg (3.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	9.5 %
Na zimno	Sybilla	30 g	7 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- 14.03.2018
12 litrów wody podgrzane do temperatury 71°C
Po wyłączeniu palnika dodane słody - temperatura po dodaniu 66°C
Po 15 minutach temperatura spadła do 64°C, podgrzane do 67°C.
Po 55 minutach zacierania temperatura spadła do 65°C
Wyrzew do 76°C
30 minut - ułożenie złoża
Woda do wysładzania - temperatura około 72°C
Po wysładzaniu trochę ponad 18 litrów
Gotowanie 60 min
25g Jungi na 60 min w woreczku
Chłodzenie:
Garnek na balkonie (około 5°C) przez 3 godziny, przelane do fermentora i pozostawione na balkonie na noc
Brzezka nastawna - 15,5l
Rano dodane drożdże z gęstwy - US-05
15.04.2018
Rozlane do butelek - 30 butelek
70g cukru do refermentacji
14 mar 2018, 15:18