

Pale Ale z resztek

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **7.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (60.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	0.9 kg (27%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.21 kg (6.3%)	70 %	160
Ziarno	Vienna Malt	0.11 kg (3.3%)	78 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.11 kg (3.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	10 min	5.1 %

Notatki

- burton
18 mar 2018, 02:30