

paleale pędy sosny

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **49**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.4 kg (6.5%)	77 %	26
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	11 %
+250g pędy sosny				
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	11 %
+250g pędy sosny chłodzenie 80°C 15min				
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	11 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	peły sosny	250 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	peły sosny	250 g	Gotowanie	0 min
Inne	peły sosny na wódce macerowane 2 tygodnie	100 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- 80st 15min
27 kwi 2019, 20:05