

Palisade - 21l - zacieranie w małym garnku

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **17.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **56.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.25 kg (89%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.4 kg (8.4%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.125 kg (2.6%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Palisade | 50 g | 60 min | 6.1 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Palisade | 50 g | 2 min | 6.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 9.5 g | Safale |

Notatki

- Eksperyment z 17 l garnkiem i gęstym zacierem.

Zacieranie jednotemperaturowe.

Podgrzałem 11 l wody do 78 st. C. Dodałem słody. Temp. powinna spaść do 65 st. Zacierałem ok. 70 min. Lepiej zacierać w 62-67 st. - bardziej wytrawne.

Chciałem użyć 5 kg pale ale, lecz widząc gęstość zacieru, dodałem 4,25 + słody karmelowe. Jednak nie przypalało się za bardzo, bo też nie podgrzewałem gara (z wyjątkiem mash out). Zacier był gęsty i trzymał dobrze temperaturę (z 67 st. C spadała przez cały czas zacierania do 63 st. C). Mieszałem go od czasu do czasu.

Z wysładzania wyszło mi 16 l (15 st. BLG) + może 1 l w drugim garnku. Chmieliłem te 16 l. A 1 l zagotowałem w drugim garnku bez chmielu (żeby trochę odparować DMS).

Wydajność= 56,67 % (licząc ten 1 l w drugim garnku). Podejrzewam, że gdybym dolał do wysładzania jeszcze z 2-3 l wody, to wydajność byłaby lepsza.

50 g Palisade poszło na moment przed whirlpoolem.
Do 21 l uzupełniłem wodą źródlaną.

21 l poszło do fermentacji. 10,5-11,0 st. BLG.

BLG po tygodniu na burzliwej i tygodniu na cichej: 3,5-4,0 st.

Refermentacja 20 l piwa - 126 g cukru rozpuszczonego w przegotowanej wodzie.
25 lis 2016, 22:05