

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 brzezki **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 przypałało 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