

PAPA 35

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking Malt	5 kg (73.5%)	80 %	6
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.9 kg (13.2%)	80 %	36.5
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.9 kg (13.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	50 g	3 min	6.2 %
Na zimno	PIH Blend	100 g	2 dni	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- PRZYGOTOWANIE:

Woda dla zmiękczenia przegotowana dzień wcześniej.
Drożdże na starterze przygotowanym 36 godzin wcześniej.

ZACIERANIE:

Pomiar pH zacieru po 5-10 minut po wrzuceniu sŁodu. Jeŝli pH zacieru jest wyŝsze niŝ 5.4 - 5.8, trzeba go obniŝyć poprzez dodanie kwasu mlekowego (max 5 ml!).

Zacieranie w objętoŝci o dwa litry mniejszej, resztę zostawiamy do dolania wrzĄtku, aby podnieŝć temperaturę na mash out.

Próba jodowa.

FILTRACJA I WYSŁADZANIE:

Wysładzanie przez worek filtracyjny z nawierconymi otworami.

Wysładzanie do uzyskania odpowiedniej iloŝci brzeczki lub BLG.

Pomiar BLG.

WARZENIE:

Warzenie w garze emaliowanym 30L.

Pomiar BLG przed rozpoczęciem warzenia.

15 minut przed końcem gotowania pÓł tabletki Whirlfloc T.

Odfiltrowanie chmielin przez worek nylonowy.

Chłodzenie przy pomocy chłodnicy zanurzeniowej w docelowym fermentorze.

FERMETNACJA:

Start fermentacji najlepiej w temperaturze 19 stopni. Droŝdŝe o zakresie 19-24.

Warka zostanie podzielona na pÓł z czego jedna częŝć będzie dodatkowo chmielona na zimno.

12 gru 2020, 12:34