

Polish Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **6.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (88.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (8.1%)	81 %	70
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.1 kg (3.2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	55 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Na zimno	Marynka	15 g	3 dni	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	3 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safeale US-05	Ale	Suche	5.75 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75%	20 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- woda przefiltrowana przez filtr Dafi Classic - twardość 11°dH
 - kwas fosforowy 75% rozdzielony proporcjonalnie na wodę do gotowania i wysładzania
- 18 sie 2019, 18:42