

Polish Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **4.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (81.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	1 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	30 g	1 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	1 min	3.5 %
Na zimno	Marynka	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Sybilla	30 g	3 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9.5 g	Fermentis

Notatki

- Piwo pełne, goryczka zaznaczona. Aromat chmielowy jest całkiem wyraźny i przyjemny ale spodziewałem się lepszego efektu.
20 lis 2018, 00:52