

Polish Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **9.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castlemalting - Pale Ale	2.3 kg (38.3%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pale Ale Zero	3 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (2.5%)	70 %	350
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.4 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Bestmalz - Melanoiden Malt	0.15 kg (2.5%)	80 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Perle PL (szyszka)	20 g	60 min	7 %
First Wort Hopping				
Aromat (koniec gotowania)	Perle PL (szyszka)	30 g	10 min	7 %
Szyszka				
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL (szyszka)	25 g	10 min	5.2 %
Szyszka				

Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL (szyszka)	25 g	5 min	5.2 %
Szyszka				
Na zimno	Oktawia PL (pelet)	100 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wollsæter	Ale	Płynne	25 ml	Priv
Lida	Ale	Płynne	25 ml	Priv

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	5 g	Zacieranie	70 min

Notatki

- Chmielenie na zimno, trzymać się temperatur 16-19 st.C
Cold Crashing 1-4.5 st. C przez 3 dni
Nagazowanie, celować w 2.0
7 gru 2020, 12:27