

Polish Pale Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6.5%)	75 %	30
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (6.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	55 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Based on the recipe from book "Domowe Piwo, przepisy".

Primary fermentation: 7-10 days in 18-21C, (without controlling the temp., it was reaching 24-25C easily)

Secondary fermentation: 10-20 days in 18-21C.

Bottle with glucose 140 per 22l of beer.

Time for carbonation: 2 weeks.

Aging: 3 weeks.

That was my last batch that I brewed, where I wasn't controlling the temperature, it was giving headaches. It wasn't good. It was pretty sour and the beer head was non existing (maybe it was correct according to this style?).

8 gru 2020, 06:46