

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
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj 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