

Polish Pale Ale konkurs

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **52**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Zula	100 g	25 min	8.3 %
Whirlpool	Izabella	50 g	25 min	6.8 %
Na zimno	Zula	100 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	Izabella	50 g	2 dni	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs
Iutra	Ale	Suche	11 g	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips piwowarski	9 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy 80%	1.2 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- 1,2ml Kwasu mlekowego do 22l Wody do wystadzania.
 Profil wody: Ca - 96.9 \Mg - 4 \Na - 4 \Cl - 56.8 \SO4 - 152.7 \HCO3 - 41
 30 lis 2021, 23:30