Polish Pale Ale (PPA)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	2.5 kg *(67.6%)*	--- %	8
Ziarno	Weyermann - Pilzner	0.5 kg *(13.5%)*	--- %	4
Ziarno	Viking Malt Monachijski typ I	0.5 kg *(13.5%)*	--- %	13
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg *(5.4%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Goldings	15 g	45 min	5.7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Hybride Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Klarowanie	Whirlfloc	1.3 g	Gotowanie	10 min
Jest to środek klarujący który z powodzeniem stosuje w moich warkach, w przybliżeniu ~1.3g Whirfloc to połowa tabletki.				
Inne	Glukoza	75 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Standardowa fermentacja 2 tygodnie, po tym czasie dodać 75g rozpuszczonej w wodzie glukozy i rozlać do butelek po czym odstawić w chłodne miejsce(czyt. do piwnicy) na tydzień. Po tym czasie powinno być gotowe.
  To tylko szkic receptury na piwo Polish Pale Ale (PAP), jeszcze go nie wypróbowałem, ale zrobię to gdy tylko zwolni mi się fermentor.
  16 lut 2023, 18:11

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.