

Polish Pale Ale Zibi vs 2-20

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.6**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (81.8%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (18.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	100 g	1 min	8.9 %
Na zimno	Zibi	30 g	7 dni	5 %
Na zimno	2-20	30 g	7 dni	5 %
Na zimno	Zibi	70 g	3 dni	5 %
Na zimno	2-20	70 g	3 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	0 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips piwoarski	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	3 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Zacieranie: Korekta pH zacieru 5.3-5.4
Profil wody chmielowy: Ca-97.4/Mg-4/Na-4/Cl-53.5/SO4-158.2/HCO3-41
Po gotowaniu korekta ph 5.1
Fermentacja: brzeczka podzielona na 2 fermentory. Do jednego na początek fermentacji 30g Zibi, do drugiego 30g 2-20. Fermentacja w temperaturze pokojowej.
29 paź 2022, 11:17