

Polski Pils / Kveik Polish Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **27.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (55%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2.3 kg (42.2%)	80 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (2.8%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	EXP 2/20	15 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Książęcy	15 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	EXP 2/20	15 g	1 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	15 g	1 min	7 %

Notatki

- Woda: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=N9DYW5R>
Woda 50/50: demineralizowana + kranówka z filtra
Zacieranie: ok 1g CaCl + 6 ml kwasu mlekowego 80%
Woda do wysładzania: ok 2g CaCl + 2,6 ml kwasu mlekowego 80%

Zacierani = 17 litrów wody, wysładzanie 28 litrów

Brzeczka przednia = 10,5 BLG

PIWO A - PILS: 10,7 litra, 12 BLG

PIWO B - PALE ALE: 19,5 litra, 12 BLG

PIWO A - PILS: 10,7 litra, 12 BLG

Drożdże zadane do temp 15-16 stopni. Fermentacja w temperaturze 12-14 stopni.

24.08 - 3,2 BLG

28.08. - 2.9 BLG (po przerwie diacetylowej 24h)

Zlane na lagerowanie

09.10. - 2.9 BLG

PIWO B - PALE ALE: 19,5 litra, 12 BLG

od 8.08 do 9.08 odfermentowane do 3,2 BLG (!)

20.08. - BLG = 2,9 - butelkowanie - 119 g cukru w 400 ml wody

5 sie 2022, 01:17