

Polskie ALE #1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **10.5**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (30.8%)	80 %	14
Ziarno	Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (15.4%)	80 %	3
Ziarno	Słód owsiany	0.5 kg (7.7%)	61 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal wheat	0.5 kg (7.7%)	70 %	90
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (3.8%)	81 %	53
Ziarno	Żytni	0.25 kg (3.8%)	85 %	8
Ziarno	Wheat, Torrified	0.25 kg (3.8%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (3.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (3.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	55 min	12 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	10 min	18.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	4.1 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	10 min	7.6 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	8 dni	5.1 %
Na zimno	Citra	60 g	8 dni	12 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	1 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- F1 10/11 14,0'BLG
F2 23/11 3,0'BLG

But 01/12 2,5'BLG CO2 vol 2,5
ABV 6.3% Odfementowanie 82.7%
1 gru 2019, 19:14