

Polskie Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **33.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (85.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (7.8%)	82 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (3.1%)	73 %	---
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (3.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %

Notatki

- 18.06. Smak ok, nawet nie chłodzone, lecz ciut przegazowane.
18 cze 2017, 20:10