

Polskie Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**
- 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 **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt Pale Ale Zero | 4 kg (72.7%) | 79 % | 5 |
| Ziarno | Viking Malt Pszczeniczny | 1 kg (18.2%) | 81 % | 10 |
| Ziarno | Viking Malt Caramel Pale | 0.5 kg (9.1%) | 77 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 8.8 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 50 g | 3 dni | 4 % |
| Na zimno | Puławski | 50 g | 3 dni | 4.3 % |
| Na zimno | Marynka | 50 g | 3 dni | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Podzielię na 4 części: 5 litrów bez cichej, 5 litrów z Lubelskim, 5 litrów z Puławskim, 5 litrów z Marynką.
13 cze 2018, 11:21