

## Polskie Ale receptura testowa

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **46**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (64.5%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.2%)	75 %	30
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (32.3%)	80 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	3.1 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	3.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- Próba srodu pilzneńskiego pomieszanego z pale ale :  
4kg pilzneński + 2kg pale ale  
Spodziewam się ciemniejszej barwy niż złota

17 lut 2025, 21:43