

Polskie Ale v.1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.5%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-5	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Pierwsze piwko ze słodu. Zabawy na 8godzin. Popelnione kilka błędów, najgorszy to kwestia wychładzania. Czekamy na rezultat za kilka tyg.
24 gru 2019, 12:20