

PPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min w 76C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (15.6%)	79 %	10
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (6.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	17 g	60 min	10.8 %
Whirlpool	Zula	100 g	1 min	8.3 %
Na zimno	Książęcy	50 g	2 dni	7 %

Notatki

- Polish Pale Ale na polskich chmielach 12-13°Blg
Lekkie, jasne, wytrawne, średnio gorzkie piwo górnej fermentacji, pachnące rześkim aromatem polskich chmieli nowofalowych. Cechą charakterystyczną piwa jest bardzo średnio intensywna gorzyczka chmielowa, wsparta przez średnio-intensywne nuty aromatyczne polskich odmian chmieli. Wytrawny finisz pozwala jeszcze bardziej zaakcentować nuty chmielowe i gorzki smak.
30 gru 2021, 13:50