

Prawilny Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **62**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Rice, Flaked | 1 kg (15.9%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (79.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (4.8%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 60 min | 9 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 30 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 25 g | 15 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 50 g | 5 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 25 g | 0 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Gozdawa Pure Ale Yeast 7 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Gdzieś tam |

Notatki

- 1kg płatków ryżowych zalane 5L wody temp.78°C. Po 30 minutach dolane 16L wody temp.80°C i dodane

pale ale z pszenicznym. 66°C 80 minut. Zacierane w fermentorze na lenia.
23 paź 2018, 18:57