

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