

proste ale 25l 2024

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **42**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (85.1%)	81 %	5
Cukier	cukier	0.3 kg (6.4%)	100 %	0
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (8.5%)	65 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	7 min	17.4 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	7 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	40 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	30 g	0 min	15.4 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	17.4 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lutra	Ale	Gęstwa	1000 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min