

# Simple Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **19**
- SRM **10.7**
- Styl **Old Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ                                      | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|------------------------------------------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno                                   | Viking Pale Ale malt | 2 kg (93%)     | 80 %       | 5    |
| wsypać całość Pale i zmieszać z karmelem |                      |                |            |      |
| Ziarno                                   | Strzegom Karmel 150  | 0.12 kg (5.6%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno                                   | Strzegom Barwiący    | 0.03 kg (1.4%) | 68 %       | 1300 |

## Chmiele

| Użyto do                                                                                                 | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                                                                                                | East Kent Goldings | 10 g  | 40 min | 5.1 %      |
| 40 min (łącznie) najpierw dodać challenger ile zostało i resztę East Kent Goldings aż do 15 gram łącznie |                    |       |        |            |
| Gotowanie                                                                                                | Challenger         | 5 g   | 40 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania)                                                                                | Fuggles            | 5 g   | 15 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M07 British Ale | Ale | Suche | 100 g | Mangrove Jack's |

## Notatki

- Najpierw zagotować tak z 25 l w warzelniku później wlać 9 l do garnka i wsypać słód. Następnie ostrożnie to przelać do wiadra z filtrem. Wyszładzaj wodą o temp. 76 C aż do 15 l w garnku. Gotować aż do wrzenia i

wrzucić chmiel w woreczku. Łącznie gotować całość 40 min. później schłodzić itp.  
30 cze 2022, 17:07