

STRONG ALE 15

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **5.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale Viking Malt (Strzegom) | 5 kg (94.3%) | --- % | 5 |
| Ziarno | Słód Carahell® Weyermann® | 0.2 kg (3.8%) | --- % | 25 |
| Ziarno | Słód Zakwaszający Weyermann® | 0.1 kg (1.9%) | --- % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 15 g | 60 min | 7.8 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 15 min | 7.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|------------------|
| US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-19°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 0-50; RA -100 do -50
3 kwi 2022, 14:36