

Summer Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	81 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.3%)	79 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (16.7%)	82 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Motueka NZ	30 g	15 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	1 min	16.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	350 g	Zacieranie	0 min
Inne	kwask l-askorbinowy (witamina C)	10 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Drożdże zadać w temp 15 *C
7 dni burzliwej w temp. 18 *C
8 dni cichej w tym 3 dni cold crush w temp. 0*C z zelatyną
16 gru 2018, 20:56