

Testowa ALE z Daglezią

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **3.6**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **80C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (52.8%)	81 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (37.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	citr	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	13 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	daglezja - świeże pędy	200 g	Gotowanie	15 min