

nie pale

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **11.3**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.9 liter(s)**
- Total mash volume **10.6 liter(s)**

Steps

- Temp **53 C**, Time **15 min**
- Temp **67 C**, Time **90 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **7.9 liter(s)** of strike water to **58.5C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **53C**
- Keep mash **90 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Strzegom Pale Ale | 2.3 kg (86.8%) | 79 % | 6 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ II | 0.25 kg (9.4%) | 79 % | 22 |
| Grain | Castle Malting Peated(torfowy) | 0.05 kg (1.9%) | 80 % | 4 |
| Grain | Simpsons - Roasted Barley | 0.05 kg (1.9%) | 70 % | 1000 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 60 min | 4.5 % |
| Boil | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 10 min | 4.5 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------------|------|------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's -M15 Empire Ale | Ale | Dry | 11.5 g | Mangrove Jack's |

Notes

- Należy wsypać ześrutowany słód do wody o temperaturze ok. 55°C z uprzednio rozpuszczoną w niej łyżeczką gipsu piwowarskiego. Po utrzymaniu zacieru w temp. 52-53°C przez 15 min. należy podgrzać zacier do 67°C. Najlepsze rezultaty otrzyma się starając się podgrzać zacier o 1°C na min., jednakże w warunkach domowych jest to niejednokrotnie trudne do uzyskania. W celu szybszego osiągnięcia temperatury na mniej wydajnych kuchenkach można stopniowo dolewać wrzątku, bardzo małymi porcjami.

Po osiągnięciu 67°C zacier powinien zostać utrzymany w tej temp. od godziny do dwóch. Lepsza jest wersja dłuższa-bliższa oryginałowi. Można to zrobić na dwa sposoby: opatulić garnek kocami i zapomnieć o nim na ten czas albo co 10-15 min. mieszać zacier oraz w razie potrzeby go podgrzewać. Druga metoda jest wydajniejsza.

Po tej przerwie zacier podgrzewamy do 72°C na 10 min., a następnie (po stwierdzeniu ujemnej próby jodowej) do 78°C i kierujemy do filtracji.

Fermentację najlepiej przeprowadzić w okolicach 20°C. Nic się nie stanie jeżeli będzie to 18°C, czy 24°C. W pierwszym przypadku piwo będzie bardziej wytrawne w smaku, w drugim przypadku będzie miało sporo nut owocowych i kwiatowych. W tym stylu piwa jest to jak najbardziej dopuszczalne zwłaszcza, że ze względu na ekstrakt i moc piwo będzie charakteryzowało się dużą ilością estrów.

Fermentacja powinna trwać ok. tygodnia. Następnie można przelać piwo na tydzień na tzw. fermentację cichą, ale nie jest to konieczne.

Butelkowanie:

Piwo butelkujemy z dodatkiem ok. 6 g glukozy na 1 l piwa.

Sep 28, 2019, 9:07 AM