

BIFRÖST PALE ALE

O pivu

Styl: Saison Ale

Doba varu: 75 minut

Velikost várky: 20 l (fermentor)

Počáteční hustota: 1,050

Konečná hustota: 1,011

Obsah alkoholu (ABV): 5,6 %

Hořkost (IBU, Tinseth): 30,5

Barva (SRM, Morey): 5,6

FERMENTOVATELNÉ SLOŽKY

Slad / Surovina — Množství — Podíl v sypání

Pilsner 1,9L — 2,60 kg — 60,2 %

Pale Wheat 2,0L — 0,85 kg — 19,7 %

Ovesné vločky 2,2L — 0,45 kg — 10,4 %

Vienna 2,6L — 0,20 kg — 4,9 %

Light Crystal 39L — 0,20 kg — 4,9 %

CHMELE

Odrůda — Množství — Použití — Čas

Motueka 7 α — 20 g — do varu — 60 min

Nelson Sauvín 12 α — 15 g — do varu — 15 min

Vic Secret 15 α — 15 g — do varu — 5 min

Galaxy 14 α — 25 g — studené chmelení při 26 °C — 4 dny

SCHÉMA Rmutování

Voda na rmutování: 14 l

Voda na vyslazování: 15 l

Teplota — Čas

Rmutování: 63 °C — 75 min

Vyslazování: 75 °C — 60 min

KVASNICE

K.9 Ebbegarden Organic 7 g

Množství: 1 balení

Průměrná prokvasitelnost: 80 %

Teplota kvašení: 26 °C

Sedimentace: střední

Instrukce

Doporučujeme mladinu před zakvašením okysličit, buď intenzivním protřepáním fermentoru po dobu několika minut nebo například metličkou. Kvasnice nasypte přímo na povrch mladiny. Vždy doporučujeme použití výživy pro kvasnice, aby byl zajištěn zdravý růst kvasnic, lepší prokvašení, méně vedlejších chutí a stabilní fermentace. Na zdraví!