

ŽITNÝ ALE

13°Blg, 20litrů, svrchní fermentace

Suroviny:

slad Pale Ale (sáček 1)	... 2,5kg
slad Žitný (sáček 2)	... 1,5kg
slad Carapils® (sáček 3)	... 0,2kg
slad Caraamber® (sáček 4)	... 0,1kg
vločky Pšeničné (sáček 5)	... 0,3kg
chmel Premiant	... 30g
chmel ŽPČ	... 30g
kvasnice Hybrit Ale "NOTTY"	... 10g (sušených)
Irský mech (sáček 6)	... 5g
fermentační drops MS	... 1balení

Rmutování:

Zešrotovaný slad vysypete do 10l vody 73°C teplé.

Vystíráme 60 min při teplotě 66-68°C, po negativní jodové zkoušce zvyšujeme teplotu na 76°C udržujeme 10 min. a potom můžeme scezovat.

Vyslazení:

Vyslazujeme do celkového objemu 22l díla s extraktem cca 12Blg.

Chmelovar:

Doba trvání 60 minut.

Na počátku dáme do chmelovaru 30g Premiantu, ve 45 minutě dodáme 20g ŽPČ a 5g Irského mechu, zbylých 10g ŽPČ dodáme těsně před koncem chmelovaru.

V 60 minutě přidejte 25g Kent Goldingu.

Zbylých 25g Kent Goldingu přidejte 5 min. Před koncem chmelovaru.

Fermentace:

Mladinu schladíme na zákvasnou teplotu a vložíme předem rehydrované kvasnice.

Hlavní fermentace trvá 7 dní při teplotě 18-22 °C

Sekundární fermentace trvá 14 dní při teplotě 18-22 °C

Stáčení:

Před stáčením a sekundární fermentací přidáme fermentační drops 1ks/0,5l.

Ležení:

Doba ležení minimálně 3měsíce, nejlépe však 6 měsíců při teplotě do 20 °C (nejlépe kolem 15 °C) , bez přístupu světla.