

#12 American TEN

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **27**
- SRM **6.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.5%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (42.5%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Femrntis

Notatki

- UWAGA!!!! Dla Plato 9 celować dokładnie w 27 IBU.
18 maj 2018, 13:39