

[17] ⊥ Bitwa o Anglię #IV

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **8.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64.4 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **55.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67.5C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5.7 kg (89.1%)	80 %	8
Ziarno	Carahell	0.7 kg (10.9%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	23 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sovereign	23 g	15 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	40 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen - starter	Ale	Płynne	1700 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech	10 g	Gotowanie	15 min
------------	------	------	-----------	--------