

#2 American Pale Ale - 15.5 BLG

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **72**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.6 kg (86.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (6.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	70 min	10.5 %
Gotowanie	Horizon	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	150 ml	Fermentis

Notatki

- Gotowanie brzezki 75 min
2 cze 2018, 12:44