

#30 Light American Ale

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **13**
- SRM **8.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **45 min**
- Temp **85 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **84C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **85C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Dekstrynowy	0.5 kg (23.3%)	78 %	7
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (18.6%)	85 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (2.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (2.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.04 kg (1.9%)	68 %	601
Cukier	Ananas sok 1l	0.11 kg (5.1%)	99 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Notatki

- Schłodzić brzeczkę do 78 st i wrzucić whirlpool
~2%abv
9 sty 2019, 01:36