

#63 APA HERBATA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (82.1%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (10.7%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	8 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	1 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	1 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52	Ale	Płynne	1000 ml	fm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Sencha 3g/litr	3 g	Fermentacja cicha	1 dni
Zioło	Sencha 5g/litr	5 g	Fermentacja cicha	1 dni
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Zioło	pożywka	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Warzenie 23 V 20

Schemat fermentacji:

start 14. przeniesione do podniesienia

-
-
-
-

Dodatki: 24h, start CC, 48h -> butelkowanie

3 kwi 2020, 20:06