

#64 Forest Citrus Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (44%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.2 kg (44%)	79 %	18
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Whirlpool	Chinook	35 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Skórka pomarańczy	30 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Skórka cytryny	30 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Gałęzie świerku	120 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 08.04
Piwo o charakterze słodowym.
1/3 zrywki świerku.
skórka z 3 pomarańczy i 2 cytryn na cichą. moczona wcześniej w wódce
Fermentacja 15-20 stopni. 26.04 na cichą. Pomiar 4,5 blg. Dodatek skórek z 2 limonek i 2 pomarańczy. Jest bardzo dobrze ale brakuje pełni.
31 mar 2017, 17:58