

#77 APA Southern Passion/Simcoe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **200 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **200 min** w **67C**
- Wyladzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (11.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (1.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	45 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1300 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia na 43l wody - podbicie chlorków o ~60 jednostek	3.5 g	Gotowanie	1 min

Dodatek smakowy	pożywka standardowo	1 g	Gotowanie	5 min
-----------------	---------------------	-----	-----------	-------

Notatki

- Warzenie 21.11.2020
Chmilenie - 100g:
25g na trzy serie: 10' , 5' , 0' | 20g wp | 15 biot. - 4 dzień ferm. | 20g cicha | 20g CC

Southern passion - 14l i 13 brix
Simcoe - 13,2l i 13,2 brix

dzień 0 - zadane w 13C, ambient 16C

dzień 1 - 17C

dzień 2 - 18.5C

dzień 3 - 18C

Piwa przeniesione do pokoju i tam zostawione do końca fermentacji.

dzień 4 - rano 19C, wieczór 20C

dzień 5 20,5 C

dzień 6 20,8 C

10.12.2020 - Zebranie gęstwy z wersji SP + dodanie 2,5g kwasu askorbinowego i chmielu na cichą

11.12.2020 - piwa wystawione na dwór i dodany chmiel na CC

13.12.2020 - butelkowanie:

-SP żywiczne, simcoe tropikalny (ananas, grejpfrut).

-Nagazowanie 1,9, dla simcoe troszkę mniej

-Dodatek Camden 0,09 g

Dla obu piw praktycznie te same parametry (Simcoe o 1-2 % wartości wyżej)

OG - 13 brix

FG - 2.8 plato

ALK 5.2

78%

20 lis 2020, 00:04