

AMERICAN PALE ALE

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (62.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10.4%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (10.4%)	79 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.58 kg (12%)	60 %	2
Ziarno	Carabody	0.25 kg (5.2%)	75 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	15 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	25 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Strata	50 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Idaho 7	25 g	3 dni	12.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Siarczan magnezu	1 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- 5ml kwasu do zacierania
14°/ ~40IBU
30 lis 2024, 21:29