

AMERICAN PALE ALE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	4 kg (75.5%)	--- %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (9.4%)	--- %	5
Ziarno	Słód monachijski jasny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (9.4%)	--- %	16
Ziarno	Słód karmelowy 100 Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3.8%)	--- %	100
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (1.9%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	35 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	13.9 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10.5 %

Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 15 minut od 85°C;
schłodzenie brzezki do temp. 16-17°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 150-300; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0

opcja: 1/2 warki z dodatkiem na fermentację cichą na max 2 dni herbaty earl grey w ilości 3g na litr
2 lip 2020, 18:40