

American Pale Ale Rudzielec 8,2 SRM

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **8.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **35.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malteurop	6.5 kg (59.1%)	80 %	7
Ziarno	Wiedeński Malteurop	2.5 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny Malteurop	1 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (9.1%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	5 min	8.8 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Mega dobre :P
22 cze 2018, 23:19