

Apa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	81 %	5
Ziarno	Pale Ale Viking	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13.8 %
Whirlpool	Cascade PL	25 g	1 min	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5.5 g	Gotowanie	15 min

Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	6 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Woda z Kauflandu
25 kwi 2019, 01:07