

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.45 kg (29.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.6 kg (12.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (51.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	11 g	60 min	17 %
Gotowanie	Citra	10 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	15 g	30 min	4.8 %
Whirlpool	Centennial	15 g	30 min	9.4 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	13.5 %
Na zimno	Citra	25 g	6 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	6 dni	9.4 %
Na zimno	Simcoe	15 g	6 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Notatki

- 12 blg tydzień burzliwa, tydzień cicha
23 kwi 2017, 18:46