

apa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **37.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	8 kg (88.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Munich Malt	1 kg (11.1%)	80 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	28 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	15 min	9.7 %
Whirlpool	Centennial	50 g	20 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
A20 Citrus	Ale	Gęstwa	300 ml	Imperial Yeast

Notatki

- Warka do przetestowania drożdży A20 Citrusy.
Zamierzam podzielić na pół i jeden fermentor trzymać w piwnicy (19 stopni) i drugi w mieszkaniu (latem około 24 stopni).
Opis producenta:
"Citrus cranks out orange and lemon aromas along with some tropical fruit. Use this strain at high temps for big ester production. A wild saccharomyces strain, it will get a bit funky without the worries of a brettanomyces strain."

Temp: 67-80F, 19-27C // Flocculation: low // Attenuation:74-78%"
7 cze 2017, 20:02