

APA amarillo cascade

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **14.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (12.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.43 kg (8.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (8.1%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (6.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (24.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (40.6%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	7 g	30 min	17 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Warrior	10 g	40 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Cascade	30 g	30 min	6.8 %

Whirlpool	Amarillo	10 g	30 min	8.8 %
Na zimno	Amarillo	20 g	6 dni	8.8 %
Na zimno	Cascade	40 g	6 dni	6.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- 13 blg - 2 blg
3g glukozy na 0,5l
15 lip 2016, 23:51