

apa mosaïc simcoe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- 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 **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (93.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	50 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	11.8 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	30 min	13.3 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	11.8 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	11.8 %

Drożdże

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

Notatki

- 11 blg-2,5 blg burzliwa 10 dni
cicha 7 dni 2 blg
zabutelkowano 04.11.2017
dodano 4g glukozy na 0,5l
czerwony k
15 paź 2017, 08:31