

APA na to #15

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **6.3**
- 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 **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (80.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (11.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	30 min	5.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	5 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Wyszło ostatecznie 19,5 l brzezki o gęstości 15 BLG. Dolanie 3 litrów wody dało 22,5 litra brzezki

nastawnej oraz zredukowało gęstość do 13 BLG.

Piwo nastawione 06.02.2022

Plan fermentacji:

Dwa tygodnie fermentacji burzliwej w temperaturze ok 17°-18° C, przelanie na cichą z dodatkiem chmielu na kolejne 5 dni.

6 lut 2022, 20:37