

apia

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wsładzaj używając **31 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10.45 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.57 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	strzegom karmel 30	0.52 kg (4.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	80 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	40 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	24.05 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	8.36 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	mech	10.45 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 23.02.2017
Przelane na cichą 4blg
06.03.2017 50 Simcoe na zimno
13.03.2017 butelkowanie blg-3,5
88 x 0,5l dodane 244 g cukru
23 lut 2017, 22:19