

Australian Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **43**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **100C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	4 kg (92%)	80 %	7
Ziarno	Słód Caramunich Typ II	0.25 kg (5.7%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ellä (AUS)	30 g	10 min	14.6 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	15 min	15 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- 13l temp 67C
zasyp
70min w 65C aż do ujemnej jodowej
wysładzanie 13l o temp. 78C
gotowanie 70min
-> po 55min mech irlandzki
-> po 55min 30g galaxy
-> po 60min 30g ella
chłodzenia do 25C
cicha- 40g cascade na 6-7dni
wydajność zacierania
(ilość litrów brzezki * jej Blg *1.05)/(ile kg zasypu)
11 paź 2017, 16:02