

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (69%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.6%)	75 %	30
Ziarno	Pszenica prażona	0.2 kg (3.4%)	80 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	lunga	35 g	50 min	11 %
Na zimno	Galaxy	30 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Trzeba przemyśleć chmiele
11 lis 2016, 12:43