

Euro24

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann® Extra Pale Premium Pilsner Malt	5 kg (78.1%)	80.5 %	2.5
Ziarno	Crisp Vienna Malt	0.9 kg (14.1%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann® Słód pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HBC-586	15 g	60 min	13 %
Whirlpool	Zula	100 g	10 min	13.3 %
Na zimno	HBC-586	85 g	3 dni	13 %

Drożdże

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

Dodatki

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

Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Epsom	7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	0.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Chlorek magnezu	1 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Żelatyna	10 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Ca-104.1/Mg-27.1/Na-17/Cl-45.7/SO4-161.9/HCO3-nie wiem/

Fermentacja:

17°C - 1 dzień

17-22°C - 5 dni

22°C - 2 dni

Chmilenie na zimno:

15°C - 2 dni

Najniżej jak się da - 1 dzień

29 kwi 2024, 13:20