

Falconer's

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **2.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann® Extra Pale Premium Pilsner Malt	4 kg (95.2%)	80.5 %	2.5
Ziarno	Weyermann® CARAPILS®	0.2 kg (4.8%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	20 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Falconer's Flight	60 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	140 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka Yeast G.F	1 g	Gotowanie	10 min

Klarowanie	Whirlflock	4 g	Gotowanie	10 min
------------	------------	-----	-----------	--------

Notatki

- 17°C - 1 dzień
17□ 20°C - 3 dni
20°C - 4 dni

Chmienie na zimno:

15°C - 3 dni

°C najniższa jak się da- leżakowanie- ok. 10 dni

18 paź 2023, 10:16