

Fruit APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (71.4%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (20.4%)	--- %	0
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (8.2%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	6 g	50 min	9.2 %
Gotowanie	Cascade	6 g	50 min	6.7 %
Gotowanie	Citra	6 g	50 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.2 %
Whirlpool	Cascade	45 g	0 min	6.7 %
Whirlpool	Citra	45 g	0 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

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

Dodatek smakowy	zest 2 pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest 1 limonki	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest 2 grejpfrutów	30 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 2 dawka chmielu wrzucona na chłodzenie @ 80 st. C
29 sty 2017, 21:12