

Hazy pale ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.75 kg (61.4%)	80.5 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (35.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (3.5%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Eukanot cryo	25 g	3 dni	21 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik ebbegarden	Ale	Suche	10 g	Rune

Notatki

- Whirlpool - 7 min. w temp. 90 st., zejście do 78 w X minut, X minut w 76-78 st.
8 sty 2024, 16:05