

HERBAL APA - " W kotle czarownic " # 68

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	flex	3 g	180 min	63.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	3 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	40 g	3 min	15 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	40 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	3cie pokolenie

Dodatki

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

Zioło	herbata Earl Gray	80 g	Fermentacja cicha	2 dni
Czynnik do wody	drożdże	40 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- razem chmielu ma być 160g.
drożdże piekarnicze świeże dodam do gotowania na 15 min jako pożywkę. receptura wg zwyczajowej APA z herbatą Michała Wiśniewskiego Warminski kpd 2019.- zmieniam całkowicie chmielenie. tylko ilość zastosuję podobną. Docelowo 48 IBU.
mama Amarillo 100g
Galaxy 200g
17 paź 2024, 17:26