

IDAHO 7 & GALAXY PALE ALE

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5.5 kg (83.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 0.5 kg (7.6%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.6%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.5%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Idaho 7 | 50 g | 5 min | 12.7 % |
| Gotowanie | Galaxy | 50 g | 0 min | 15 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 5 dni | 15 % |
| Na zimno | Idaho 7 | 50 g | 5 dni | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Notatki

- WODA DEMI 65%
20 lip 2021, 10:37