

Kielce E.8 - 16.03.2024

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.85 kg (90.5%)	80 %	5
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.3 kg (9.5%)	72 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amora preta	16 g	60 min	9 %
Gotowanie	amora preta	10 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	amora preta	40 g	1 min	9 %

Drożdże

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

Notatki

- Warzenie: 16.03. - 13 blg
Fermentacja 17.03 - us05 - 17/18'c potem do 20/21
Cicha: 27.03. - 3.2 blg

27 mar 2024, 20:45