

Kolega ze Stanów #1 - APA - Browar na Wyżynie

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	4.5 kg (90%)	79 %	8
Ziarno	karmelowy 30 - Viking Malt	0.2 kg (4%)	75 %	35
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.3 kg (6%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Ekuanot (USA) - granulát	10 g	20 min	16.1 %
Gotowanie	Amarillo (USA) - granulát	10 g	20 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot (USA) - granulát	20 g	1 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo (USA) - granulát	20 g	1 min	7.5 %
Na zimno	Ekuanot (USA) - granulát	15 g	3 dni	16.1 %

Na zimno	Amarillo (USA) - granulat	15 g	3 dni	7.5 %
----------	---------------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	woda demineralizowana	15000 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Filtracja zacieru filtratorem z opłotu. Woda zmiękczana wodą demineralizowaną 15L.

Skład wody:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO

55.0 6.0 4.0 11.5 20.0 143

24 gru 2017, 10:28