

Kraków e. 15

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.83 kg (80.2%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.7 kg (19.8%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Izabella	20 g	10 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	20 g	1 min	7.6 %
Na zimno	Izabella	40 g	2 dni	7.6 %

Notatki

- Butelkowanie 9.07.2022 - 86 g cukru na 400 ml wody.17 litrów piwa
9 lip 2022, 18:15