

Letni Wiatr - APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt Premium	2 kg (35.7%)	81 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (5.4%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (5.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Azacca	15 g	30 min	12 %
Na zimno	Magnifico - Ekstrakt Chmielowy	20 g	3 dni	5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Nie przesadzamy z goryczką

Chmiel na zimno tylko w ekstrakcie - test

v1

26 wrz 2019, 20:42