

LUTRA PALE ALE #2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (70.2%)	81 %	5
Ziarno	steinbach - Vienna Malt	1 kg (17.5%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.5 kg (8.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	45 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.7 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	11.8 %
Gotowanie	Centennial	25 g	0 min	10.7 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.9 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	17.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- woda Demi 60%
4 mar 2022, 13:29