

LUTRA PALE ALE #3

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (73.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki żytnie	0.6 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	15 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	17.4 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	17.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	150 ml	Omega

Notatki

- 100% kropla beskidu
25 kwi 2022, 09:14