

Orange Mint APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **39**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (31.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	5 g	50 min	15.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	10 min	15.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Summit	10 g	20 min	15.9 %
Whirlpool	Cascade	10 g	20 min	7.1 %
Na zimno	Summit	25 g	4 dni	15.8 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	mięta pomarańczowa	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	mięta	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	zest (pomarańcza, cytryna, grapefruit)	100 g	Fermentacja cicha	4 dni
Czynnik do wody	kwask mlekowy	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	2.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips	3 g	Zacieranie	---

Notatki

- kwas mlekowy w ml
11 wrz 2018, 16:20