

Polski Chmielobrody APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bydgoszcz Pils/Pale Ale	8.5 kg (77.3%)	80 %	5
Ziarno	Bydgoszcz Pszeniczny	1 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	31 g	50 min	7.3 %
Gotowanie	Simcoe	24 g	50 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL / Chinook PL	20 g	10 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL / Chinook PL	10 g	1 min	5.3 %
Whirlpool	Cascade PL / Chinook PL	20 g	20 min	5 %

Na zimno	Cascade PL / Simcoe / Chinook PL do APA 20l	45 g	5 dni	8 %
Na zimno	Citra / Simcoe / Centennial do DDH 21l	90 g	5 dni	8 %
Na zimno	Simcoe 5g / Mosaic 25g / Ekuinot 30g / Centennial 30g	90 g	5 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- FM52, starter 3l, od 4.06.2020
Start 6.06 dwie warki 21l i 20l BLG 13
30.06 przelano na cichą
chmienie 45 g (3*15g) Cascade PL / Simcoe / Chinook PL do APA 20l
110 gram cukru i rozrobić w 733 ml wody
chmienie 90 g (3*30g) Citra / Simcoe / Centennial do DDH 21l
110 gram cukru i rozrobić w 733 ml wody

Sour

do 21l o BLG 6, dodano 1,7 kg ekstraktu słodowego pszenicznego (4l) -> 25 l brzezki o 10 BLG
starter bakteryjny 1 litr, 10BLG, 10% soku jabłkowego, 15g CaCO₃ i łyżeczka pożywki dla drożdży + 5
kapsułek Sanprobi IBS (50 miliardów komórek), 40h
dodano do brzezki i zakwaszono przez 32h w temp 32-40oC, potem przegotowano i nachmielono

Start 10.06 jedna warka 26l

Przelane na cichą 1.07

Chmienie Simcoe 5g, Mosaic 25g, Ekuinot 30g, Centennial 30g

137 gram cukru i rozrobić w 1233 ml wody

5 cze 2020, 22:08