

pOwP Royal Beer

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Soufflet	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.3%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	1 min	9 %
Whirlpool	Oktawia	30 g	30 min	9 %
Na zimno	Oktawia	50 g	5 dni	9 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1098 British Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	7 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	7 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Alfaamylaza	2 g	Fermentacja burzliwa	3 dni

Notatki

- Woda "Oaza" z Biedry:
HCO - 220
SO - 36
Cl - 3
Ca - 41
Mg - 24
Na - 9
K - 2
25 lut 2019, 09:47