

proste ale 25l 2022

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Malteurop	4.2 kg (87.5%)	80 %	5
Cukier	cukier	0.3 kg (6.3%)	100 %	0
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (6.3%)	65 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	25 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	citra	25 g	7 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	7 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	25 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	citra	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand
-----------------------------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min