

Sesja Poprawkowa (v.Liczi)

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **25**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.9 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (30.3%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (30.3%)	82 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (15.2%)	74 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (24.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	5 g	30 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	10 g	5 min	17 %
Na zimno	Waimea	20 g	5 dni	17 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- zmienić chmienie na chmiele dostępne

7 lut 2018, 21:47