

sommer fest 7 - apa talusmosaic 8 saison 9 apa citra

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **61.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	11 kg (78%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Vienna Malt	1 kg (7.1%)	77.5 %	7
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	1 kg (7.1%)	75 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	1.1 kg (7.8%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic 2020	50 g	2 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus 2020	50 g	2 min	8 %
Na zimno	Mosaic 2020	50 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Talus 2020	50 g	3 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP PC Belgian Saison III Yeast	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs

WLP067 COASTAL HAZE ALE YEAST BLEND	Ale	Płynne	3000 ml	White Labs
---	-----	--------	---------	------------

Notatki

- Uwarzone 1.04.21 wyszło około 60 l 12 blg po rozcienczeniu.
Probka
2 kwi 2021, 13:05