

Sour American Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Wsładzaj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (31.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.2%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (3.2%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Pszeniczne	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zakwaszane bakteriami
Warka dzielona na 3

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

12l - do ibu +/-30, + chmiel na zimno
10l - do ibu +/-15 + maliny
2-3l - rozcieńczyć >10 + trawa cytrynowa
5 mar 2019, 09:39