

Sweet APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.65 kg (73%)	80 %	5
Ziarno	Viking Caramel 30EBC	0.8 kg (16%)	75 %	30
Ziarno	Viking Dextrine	0.55 kg (11%)	79 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	65 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (USA)	50 g	15 min	3.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	13 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	6 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Ewentualnie Wyeast 1056 American Ale yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	65 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	3 g	Gotowanie	65 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Przy zacieraniu dodać kwasu mlekowego do uzyskania pH5,3. Przy gotowaniu ustawić pH5,0 używając chlorku wapnia/kwasu mlekowego. Fermentacja 7 dni 19st, 14 dni 14st. Ewentualnie klarować żelatyną.
28 paź 2020, 20:52