

Żytnia APA z Earl Grey

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **44**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **79C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (6.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Rye Malt	2 kg (26.7%)	63 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Earl Grey	100 g	Fermentacja cicha	1 dni
Przyprawa	Trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 45 stopni - 20'
- 66 stopni - 60'
- 78 stopni - 15'

Filtracja na łusce ryżowej 200 g

CC 2 dni po chmieleniu na zimno
26 sty 2021, 13:38