

03/04 +D5

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **58 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **83.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **76.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **92.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **76.8 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadź używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **83.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	16 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	amora preta	80 g	60 min	11.1 %

Notatki

- 1 dzień fermentacji 03 citra 50g
Na zimno 03 citra 200g
04 citra 100g
Drożdże 03 kveik farmgarden
Drożdże 04 kveik farmgarden
20 lut 2024, 17:44