

101. OsloPA, 102. KolszIPA, 103. KolszPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **39**
- SRM **2.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **71.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **86 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **74.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **86 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	11 kg (90.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.6 kg (4.9%)	70 %	4
Cukier	cukier	0.6 kg (4.9%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	9.2 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	5 min	16.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	1 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	30 g	1 min	16.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
Oslo	Ale	Płynne	1000 ml	Bootlegbiology

Notatki

- wiadro nr 1 Oslo w 25 stopniach w domu
wiadro nr 2 14 blg Kolonskie w lodowce w 16C - 40 gram citra 40 gram Cenntennial
Wiadro nr 3 11 blg kolonskie w lodowce w 16C - 40 gram citra 40 gram eldorado
planowo warzenie 24.05
21 maj 2020, 14:11