

#11 APA SH Summit

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.1 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (5.1%)	80 %	1
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	4.5 kg (91.8%)	79 %	6
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy 150	0.15 kg (3.1%)	76 %	134

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	30 min	15.8 %
Na zimno	Summit	35 g	0 dni	15.8 %
Gotowanie	Summit	35 g	0 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

Notatki

- Przed gotowaniem 31 L - 11 Blg
35 g Summit na Hopstand 75 C - 90 min
Po przelaniu do fermentora 21,5 L ok. 13,3 Blg
Dolane 1,7 L do 12,3 Blg
Zadane gęstwą z fermentującej IPY 16 Blg w 17 C

Po tygodniu fermentacji 2 Blg (wg refraktometru tak samo)
5 lip 2018, 18:46