

#113 DDH APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **51**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7.3 kg (97.3%)	80 %	7
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (2.7%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvign	100 g	4 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Fermentacja
Start 18st (9dni) - 21 (7dni)

Cicha:
15st - dwa dni
2st - dwa dni

powstało dużo strat po cichej, trzeba bardzo dobrze odfiltrować lub zmniejszyć ilość chmielu.

Piwo zajęło 4 miejsce na XIII Częstochowskim konkursie piw domowych. 09.2022
11 wrz 2022, 07:26