

#12 Australian Pale Ale single hop Topaz

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (80.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (19.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	20 g	30 min	15 %
Gotowanie	Topaz	15 g	10 min	15 %
Gotowanie	Topaz	15 g	0 min	15 %
Whirlpool	Topaz	30 g	30 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Chmiel na whirlpoll dodać gdy temperatura brzezki spadnie do 77°C, potrzymać przez 30 minut i znowu zacząć chłodzenie.
9 paź 2016, 19:57