

'18_APA#1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **44**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (65.2%)	85 %	7
Ziarno	Colorado Pale Base	1 kg (21.7%)	79 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (8.7%)	73 %	90
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (4.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	25 g	70 min	11 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	35 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie infuzyjne:

TEMPOBJĘTOŚĆ ILE WRZĄTKU

55 12,54 6,04

68 18,58 7,83 KOŃCOWY WSPÓŁCZYNNIK WODA SŁÓD

76 26,41 3,4

17 mar 2018, 00:29