

2/2024 Golden na 17 maja i okolice Marzec/Kwiecien

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.13 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **81.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **37.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	7 kg (72.9%)	81 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (10.4%)	72 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.2%)	79 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	1.1 kg (11.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	12 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	12 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	18 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	18 g	1 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	18 g	1 min	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
Fermoale New-E	Ale	Suche	23 g	Fermoale

Notatki

- Stożek 33 litrow Fermoale i tam chmiel na zimno
Junior 18 litrow Empire Ale

kegi:

~19

~19

~12

Fermentacja pod małym ciśnieniem

uwarzone 12.04 w piątek

w niedzielę 14.04 fermentacja w dużym fermentorze już ładnie leci w małym powolutku

4 lip 2023, 23:19