

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