

#2 American Pale Ale - 15.5 BLG

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **72**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.6 kg (86.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (6.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.2 kg (6.7%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Horizon | 20 g | 70 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Horizon | 10 g | 10 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 0 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Płynne | 150 ml | Fermentis |

Notatki

- Gotowanie brzezki 75 min
2 cze 2018, 12:44