

#210 Hallertau Blanc NE APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Maris Otter Extra Crisp | 5 kg (100%) | 80 % | 3.5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Blanc DE 2022 | 50 g | 10 min | 9.4 % |
| Na zimno | Hallertau Blanc DE 2022 | 50 g | 7 dni | 9.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM706 Żar tropików | Ale | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |