

#23 COLD HOPS v3

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (90.9%)	75 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.5%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	45 min	11 %
Gotowanie	Moutere	10 g	45 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Moutere	30 g	5 min	14.9 %
Na zimno	Nelson Sauvín	35 g	4 dni	11 %
Na zimno	Moutere	35 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock	5 g	Gotowanie	10 min