

3. American Pale Ale Victory - Briess

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.2 kg (73.7%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.5%)	80 %	3.5
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.5 kg (8.8%)	75 %	55

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	30 min	13 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Lemon drop	20 g	30 min	4.6 %
Na zimno	Simcoe	20 g	6 dni	13 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Lemon drop	30 g	4 dni	4.6 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis

Notatki

- Słód Pale Ale GOLDEN PROMISE 5 kg - Śrutowanie : Tak
Słód Victory® Briess - Śrutowanie : Tak
Słód Pilznieński 6-rzędowy 1 kg Belgia - Śrutowanie : Tak
30 mar 2016, 20:17