

5. Aotearoa Ale 12 BLG 25l

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 3.75 kg (75%) | 81 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (12%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.4 kg (8%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (5%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Green Bullet | 15 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 82 g | 0 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 32 g | 0 min | 11 % |
| Whirlpool | Hallertau Blanc | 50 g | 0 min | 11 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 50 g | 0 dni | 17.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-----------------------------------|-----|--------|-------|------------|
| WLP670 - American Farmhouse Blend | Ale | Płynne | 35 ml | White Labs |
|-----------------------------------|-----|--------|-------|------------|

Notatki

- Chmiel dodawany w mixie:
15g na goryczkę
10g na 5 min

Cześć na 0
Cześć na 90-77
Cześć na 77-70
3 lis 2016, 08:19