

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
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj 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