

#52 NZ Rakau APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Cookie	1 kg (8.3%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8.3%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	22 g	60 min	10 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	28 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	22 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 0-5	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- OG przed gotowanie 1.049
10L do wystadzania
OG po gotowaniu 1.053
Schłodzone do 18~19°C
13 cze 2021, 23:56