

70. American Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	4 kg (100%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Enigma (AUS)	60 g	30 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Notatki

- Ostatecznie wyszło ponad 15l, 13 brix. Do jednego wiaderka za dużo, odlane 5l do wiaderka mniejszego, w celu dodania drożdży french saison i brettów.

Warzenie 07.10 - drożdże zadane wieczorem przy 16/18 stopni
08.10 - temperatura zeszła do 14 stopni, nie dodaje lodu, podwyższam do 16~
09.10 - podskok do 20...
10.11. dziwny skok na 14 potem 16
11.11 - 18 stopni
12.11 - 22 -> 1 lód
13.11 - 20
14.11 - 20

#73 - Do jednego wiaderka za dużo, odlane 5l do wiaderka mniejszego, w celu dodania brettów wlp648 bez

starteru, ruszyło bez problemu.

27.10 - Butelkowanie, 4/g litr. (może trochę więcej bo litr został z chmielinami.)

Dość duże problemy przy filtrowaniu chmielin, łącznie 1,5l strat. Były moment mniej higieniczne..

W smaku przyjemnie, soczkowato, goryczka niska, mocna chmielowość i znowu "lekko apteczno-chmielowy zapach jak w galaxy".. ale nie tak jak w zakażeniu..

7 paź 2018, 17:17