

ABPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **8.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (37%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (29.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.41 kg (7.6%)	79 %	50
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (4.6%)	78 %	51
Ziarno	Weyermann - Caramunich	0.15 kg (2.8%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	20 g	15 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	2 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- zmienić/sprawdzić słody- dodać monachijski?? ..
zmienić chmielenie..
skórki z 2 pomarańczy i z połowy grejfruta...
13 kwi 2017, 01:10