

ALL

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.7%) | 75 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (69.6%) | 75 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (8.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Victory Malt | 0.75 kg (13%) | 73 % | 49 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 14 g | 60 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 14 g | 10 min | 4 % |
| Gotowanie | Amarillo | 14 g | 10 min | 9.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------|-----|-------|------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |
|-------------|-----|-------|------|--------|

Notatki

- Przerwa ferulikowa (44 stopnie) tylko dla sŁodu pszenicznego
22 wrz 2019, 11:30