

American Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (35%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	10 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	10 min	4.6 %
Whirlpool	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Eureka!	30 g	4 dni	18 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Warzenie - 26.10.2021
Fermentacja burzliwa - 10 dni
Fermentacja cicha - 7 dni
Chmienie na zimno - 4 dni przed rozlewem
Butelkowanie - 11.11.2021 - 6,8g glukozy na 1l
30 lis 2021, 22:07