

American Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	87 %	8
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.5 kg (9.1%)	79 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	18 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	0 min	4 %
Na zimno	Sybilla	10 g	7 dni	4 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	10 g	7 dni	12.5 %

Na zimno	Simcoe	15 g	7 dni	11.4 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis

Notatki

- 1 Warka- aromat ok, goryczka mogłaby być większa.
WYSZŁO 14,5 BLG
23 wrz 2016, 11:10