

AMERICAN STRONG ALE

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **79**
- SRM **15.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	6.5 kg (90.3%)	--- %	5
Ziarno	Słód karmelowy ciemny Caraaroma® Weyermann®	0.5 kg (6.9%)	--- %	350
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Biscuit®	0.2 kg (2.8%)	--- %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	8.4 %
Whirlpool	Chinook	30 g	20 min	13.3 %
Whirlpool	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	1 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	2 dni	13.3 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;
schłodzenie brzeczki do temp. 15-16°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 100-200; Cl 100-150; Alk. całk. 75-125; RA 0-50
17 gru 2021, 00:47