

Amerykańska Szucha

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (96%)	80 %	8
Ziarno	Crystal 150	0.25 kg (4%)	78 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	25 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	ph stabilizer	16 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Hopstand 75C 30 min
6 sty 2019, 23:54