

ANAPANANA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **41**
- SRM **12.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **24.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (49%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.5%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (42%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnum	20 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Horizon	44 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Slavyanka	17 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	18 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Styrian Cardinal	30 g	7 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zest cytryna	15 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Warka podzielona na dwa tanki:
 1. 21 litrów - zest cytrynowy jw. (2 dni w spirytusie przed zadaniem do warki) + chmiel jw.
 2. 10 litrów - drożdże S-33 (5g) + sok owocowy 0,5l Herbapol (cicha)

4 paź 2019, 09:54