

APA 05-10-2024

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **80**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5 kg (76.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (7.7%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 35 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Chinook | 35 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | Cascade | 100 g | 10 min | 5.5 % |
| Na zimno | Cascade | 150 g | --- | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 10 g | --- |

Notatki

- idealne proporcje co do strat, wyszło 12,8 blg.
Do wyszadzania dodaje 9/10 l wody
7 paź 2024, 07:48