

APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (89.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.125 kg (3.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (7.6%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	10 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- 11.02.2018
12 litrów wody podgrzane do temperatury 71°C
Po wyłączeniu palnika dodane słydy - temperatura po dodaniu 66°C
Po 20 minutach temperatura spadła do 65°C, podgrzane do 68°C.
Po 60 minutach zacierania temperatura spadła do 66°C
Wygrzew do 76°C
30 minut - ułożenie złoża
Woda do wysładzania - temperatura około 72°C
Po wysładzaniu trochę ponad 18 litrów
Gotowanie 60 min

20g Jungi na 60 min i po 10g Citry i Simcoe na 10 min, w woreczkach

Chmiel wyjęty po chłodzeniu w wannie

Chłodzenie:

Garnek w wannie z zimną wodą przez 30 min, następnie garnek na balkonie (około 0°C) przez 2 godziny, przelane do fermentora i pozostawione na balkonie na noc

Brzeczka nastawna - 15,5l

Rano dodane drożdże, bez uwadniania, US-05

Fermentacja burzliwa w piwnicy przy 18,5°C przez 7 dni

19.02.2018

Przelane na cichą, zebrana gęstwa, dodany chmiel w woreczku, 10g Simcoe i Citry oraz 20g Amarillo

4.03.2018

Rozlane do butelek po 13 dniach cichej

28 butelek 0,5l i 1 butelka 0,33l

80g cukru do refermentacji

11 lut 2018, 14:41