

APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (69.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.4 kg (15.4%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2.5 g	Gotowanie	50 min

Notatki

- FERMENTACJA:
Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze około 20 C

Fermentacja cicha 10 dni w temperaturze około 20 C

Mech irlandzki: 2,5 g na 10 litrów brzezki. Odważoną porcję mchu wymieszać w wodzie (na każde 5 g mchu 25 ml wody). Pozostawić na 10-15 minut i dodać do brzezki na ostatnie 10-15 minut gotowania.
1 gru 2018, 15:41