

apa 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **7.7**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	carmel	0.2 kg (7.4%)	78 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	8 g	30 min	12 %
Gotowanie	Chinook	8 g	60 min	13 %
Na zimno	Nugget	15 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	15 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	truskawka	80 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- połowa warki ok 5 L , fermentator 8g nugget , 100g truskawka
4 lis 2022, 21:35