

Apa <30IBU

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **8.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.5 kg (84.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (7.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.2 kg (3.8%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 30 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 25 g | 12 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 3 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 45 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- chmiel na whirlpool wrzucony przy 80 stopniach i wstrzymano chłodzenie na kilka minut.
19 gru 2016, 22:23