

APA 92/93 + D4

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **69 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **86.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **73.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **89.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **73.6 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **28.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **86.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11.2 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (1.3%)	70 %	299
Ziarno	Rye Malt	0.6 kg (3.8%)	63 %	10
Ziarno	Briess - Carapils Malt	2 kg (12.5%)	74 %	3
Ziarno	Bestmalz Red X	2 kg (12.5%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	75 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Motueka	100 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	50 g	10 min	7 %

Notatki

- 92 - US05 + cryo citra i mosaic po 25g
- 93 - Voss Kveik + ekstrakt chmielowy 25ml + sabro 50g
- D4 - S04 + WLP650 Brett
- 17 paź 2023, 10:57