

APA almost singel hop

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 67C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (10%)	80 %	5
Ziarno	pilsen weyermann	1.5 kg (30%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	15 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	1 min	12.3 %
Na zimno	Citra	80 g	4 dni	12.3 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Fermentacja - 7 dni, fermentacja cicha - 7 dni, chmielenie na zimno - 4 dni - butelka temperatura pokojowa - 7 dni, piwnica - 14 dni.
6 lis 2017, 20:07
- Jak wyszło;

Fermentacja burzliwa w 16/17 stopniach - 8 dni, dodatkowo 2 dni w temperaturze pokojowej, zeszło do 1BLG. Pominięcie cichej fermentacji od razu chmielenie na zimno na 4/5 dni. Po odfiltrowaniu cold crash na 3 dni (schłodzone do 9 stopni w dniu rozlewu). Rozlew na 2,4, 88g cukru na 39 butelek.
7 gru 2017, 20:17