

APA amarillo cascade

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **14.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.6 kg (12.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.43 kg (8.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.4 kg (8.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.3 kg (6.1%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.2 kg (24.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (40.6%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 7 g | 30 min | 17 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 10 min | 6.8 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 10 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Warrior | 10 g | 40 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 0 min | 6.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 0 min | 8.8 % |
| Whirlpool | Cascade | 30 g | 30 min | 6.8 % |

| | | | | |
|-----------|----------|------|--------|-------|
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 30 min | 8.8 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 6 dni | 8.8 % |
| Na zimno | Cascade | 40 g | 6 dni | 6.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Notatki

- 13 blg - 2 blg
3g glukozy na 0,5l
15 lip 2016, 23:51