

APA (BIAB)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (95.2%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.8%)	77 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	10 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Strata	10 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	10 min	4.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	20 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	20 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Nie powinno chyba wyjść tak gorzkie. Według aplikacji gotowanie chmielu i dodanie "na smak" daje ten sam poziom goryczki, ale tak chyba nie jest.
Dopiszę jak było gdy spróbuję.
3 kwi 2022, 17:58