

APA "CASC" KASK

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **83**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (69.8%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (11.6%)	75 %	30
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (11.6%)	85 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (7%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade PL	50 g	30 min	5.2 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	50 g	30 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Chmienie na whirlpool rozpocząć po wyłączeniu palnika i uruchomieniu chłodnicy.
18 paź 2020, 00:24