

APA ćwierć warka BIAB

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.05 kg (4.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	1 min	12.6 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.6 %
Whirlpool	Citra	5 g	10 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US04	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- Zatarcie w 70°C powinno być gotowe w 10-15min, Dla pewności dam 30min.
Chmienie na zimno w zależności od temp. 3-4dni w 20*
24 cze 2023, 16:28