

APA dla świeżaków

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (90.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.25 kg (4.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (4.5%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 60 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 25 g | 35 min | 11.4 % |
| Whirlpool | Simcoe | 35 g | 15 min | 11.4 % |
| Na zimno | Simcoe | 40 g | 0 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis | Ale | Suche | 11.5 g | fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | irlandzki mech | 5 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- dłuższe chmielenie przez problemy z chłodnicą.
120g cukru do refermentacji (17l), nagazowanie poprawne.

Z 2 litrów odpadków zrobione 4 listy imbirowego(470g soku, 100g ksylitolu)
13 paź 2016, 12:12