

apa kiwi

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (46.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (15.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (23.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (15.4%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 30 g | 40 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 20 g | 1 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 30 g | 1 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 1 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|--------|--------------|
| fermentis us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | kiwi | 1200 g | Fermentacja cicha | 6 dni |
| Dodatek smakowy | mango | 1200 g | Fermentacja cicha | 6 dni |

Notatki

- robimy pulpe z kiwi i mago a następnie pasteryzujemy w 80-90 C przez 30 min, dzielimy warkę na dwie po 12 litrów do jednej dodajemy kiwi a do drugiej mango.
5 gru 2016, 17:49