

apa mosaic cascade centennial

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.3 kg (5.7%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (94.3%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Gem | 15 g | 60 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 25 min | 6.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 10 min | 11.7 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 0 min | 6.8 % |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 30 min | 11.7 % |
| Whirlpool | Cascade | 15 g | 30 min | 6.8 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 6 dni | 10 % |
| Na zimno | Cascade | 15 g | 6 dni | 6.8 % |
| Na zimno | Centennial | 20 g | 2 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |

Notatki

- tydzień burzliwa , tydzień cicha
zabutelkowano 16.05.17
dodano 3,5 gr glukozy na 0,5l
żółty k
7 maj 2017, 17:50