

APA na belgach z benzyną

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.2 kg (21.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.2 kg (39.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.2 kg (21.4%)	80 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	mosaic	60 g	2 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp644	Ale	Płynne	20 ml	white labs

Notatki

- Fermentacja długa - koło 21 dni, złane na cichą z mega mocnym, gryzącym aromatem czegoś podobnego do octu. Na cichej koło 10 dni, aromat się ulotnił na szczęście. Jak wyjdzie niedobre, to się wkurwię i wypierdolę wszystkie płynne drożdże wchuj.

W gotowym piwie brak zła, jest mocno nagazowane, ale siedziało w butelce jakieś ponad 2 tygodnie w piwnicy.

Na zimno poszło 90g citra i 60g mosaic na takie powiedzmy 2,5 dnia, w aromacie faaaaaajne, w smaku też.
11 lip 2018, 18:10