

APA na to #15

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **6.3**
- 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 **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (80.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.7 kg (11.3%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 10 g | 30 min | 5.2 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade PL | 20 g | 5 dni | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Sucho | 11 g | --- |

Notatki

- Wyszło ostatecznie 19,5 l brzezki o gęstości 15 BLG. Dolanie 3 litrów wody dało 22,5 litra brzezki

nastawnej oraz zredukowało gęstość do 13 BLG.

Piwo nastawione 06.02.2022

Plan fermentacji:

Dwa tygodnie fermentacji burzliwej w temperaturze ok 17°-18° C, przelanie na cichą z dodatkiem chmielu na kolejne 5 dni.

6 lut 2022, 20:37