

apa nelson i citrus fruitbomp hopzoil

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- 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 **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **77 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **77 min** w **66C**
- Wystadź używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	13 min	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- whirlflock
30 sie 2020, 09:16