

APA pachnąca citrą i equinoxem

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3.8**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	30 g	0 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	0 min	13.4 %
Whirlpool	citra	30 g	15 min	13.8 %
Na zimno	citra	60 g	2 dni	13.8 %
Na zimno	equinox	60 g	2 dni	13.4 %
Na zimno	cascade	60 g	2 dni	6.9 %

Drożdże

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

Notatki

- Podzielić warkę na 2 części przed chmieleniem na zimno:

1. Citra 60, Cascade 30
2. Equinox 60, Cascade 30

Wyszło po warzeniu 22L mniej więcej 13BLG, dolano 4L wody w celu korekcji brzezki do mniej więcej 10-10,5 BLG. Podczas zacierania dodana resztką weyermanna pszenicznego (mniej więcej pół kilo).
9 lut 2019, 17:50