

APA(podstawa pod mango i centennial)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9.5 kg (97.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	45 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	10 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	70 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- do połowy na zimno mosaic i 1 kg pulpy mango

do drugiej połowy centenial

29 mar 2020, 21:13