

APA szybka - 05-11-2023

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (14.3%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (71.4%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	4.7 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- bardzo dobre, chmielenie na zimno robi swoje
12 lis 2018, 12:28