

Apache

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	4 kg (51.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	3 kg (38.5%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	6.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	12.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	20 g	0 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	0 min	12.1 %
Na zimno	Hallertau	18 g	3 dni	5 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- w 45 minucie gotowania 8g kolendry i 10g curacao
w 55 minucie gotowania 7g kolendry i 10g curacao

Łuska ryżowa do filtracji 100g
2 paź 2019, 21:07