Aparillo

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **12.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.8 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg *(86.3%)*	80 %	35
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.12 kg *(6.1%)*	75 %	150
namaczanie				
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg *(7.6%)*	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	8 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	pirosiarczyn potasu	1 g	Gotowanie	65 min
dodaj do wody zanim się zagotuje				
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	65 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia 33%	2.5 g	Gotowanie	65 min
Klarowanie	whirflock t	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Słody 45 zł + 17zł chmiel + 12zł drożdże = 74zł / 20 = 3,7zł
  Obliczenie chlorku wapnia płynnego: 1gram suchego = 1 / 0.43 = 2,32 ml
  9 maj 2024, 23:05