

Apka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.8 kg (54.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 0.6 kg (11.8%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (11.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (15.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | cookie | 0.3 kg (5.9%) | 80 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 55 min | 8.1 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 10 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 10 min | 9.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 0 min | 9.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 0 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | ekuanot | 10 g | 0 min | 16.1 % |
| Na zimno | ekuanot | 20 g | 3 dni | 16.1 % |
| Na zimno | Centennial | 10 g | 3 dni | 10.5 % |
| Na zimno | columbus | 20 g | 3 dni | 12.5 % |

| | | | | |
|----------|--------|------|-------|--------|
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 11.5 % |
|----------|--------|------|-------|--------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Notatki

- Wysładzanie 17 litrów.
25 lis 2018, 17:57