

AuPA

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **39**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.2 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (23.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (5.9%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (5.9%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Enigma (AUS)	5 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	15 g	0 dni	17.2 %
Brzezka przednia	Topaz	5 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	15 g	0 min	15 %
Na zimno	Topaz	10 g	0 dni	15 %

Gotowanie	Ella (AUS)	5 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	0 min	14.6 %
Na zimno	Ella (AUS)	20 g	0 dni	14.6 %

Drożdże

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

Notatki

- Eksperyment ze starych słodów i chmieli (3 lata)
18 maj 2018, 11:43