

Australian Hoppy Sprakling Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **10.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (42.3%) | 80 % | 45 |
| Płynny ekstrakt | Brewkit Coopers Australian Pale Ale | 1.7 kg (42.3%) | 80 % | 8 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 0.45 kg (11.2%) | 80 % | 35 |
| Cukier | Glukoza refermentacja | 0.17 kg (4.2%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|---------------|-------|-------|------------|
| Na zimno | Pacifica (NZ) | 100 g | 7 dni | 4.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Cooper yeast gęstwa po bitterze | Ale | Gęstwa | 420 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|------------------|-------|----------------------|--------|
| Inne | Pożywka Yeast GF | 5 g | Fermentacja burzliwa | 14 dni |

Notatki

- Zadane na gestwe po bitterze z dwóch paczek drożdzy 75%.

POŻYWKĄ DLA DROZDZY 5g rozpuszczona

Brzezka napowietrzona przez trzęsienie fermentorem przez minute.

Temp zadania 20-24C. Temp fermentacji 20-24C(start w pokoju o temp 20, finisz w 23). Jak rurka będzie zwalniała bulkać co kilkanaście minut dodać chmiel na dry hopping w nylonie. Czas fermentacji ok 14 dni w jednym pojemniku.

24 kwi 2023, 17:32