

# 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%.

POŻYWKA 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