

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