

Australian Pale Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **6.1**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (92%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (5.7%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	10 min	14.6 %
Na zimno	Cascade	40 g	6 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- wysładzanie 14l 78st
butelkowanie 6g litr piwa
13 paź 2017, 17:42