Australian West coast 1.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **53**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **82 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **82C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg *(95.2%)*	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg *(4.8%)*	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HPA-016	10 g	40 min	16.9 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	40 min	15 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	40 min	14.6 %
Gotowanie	HPA-016	10 g	10 min	16.9 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	10 min	14.6 %
Na zimno	Galaxy	10 g	5 dni	15 %
Na zimno	Ella (AUS)	10 g	5 dni	14.6 %
Na zimno	HPA-016	10 g	5 dni	16.9 %

Notatki

- drozdze US05 lub New England , jeszcze nie wiem,
  22 kwi 2024, 15:40

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.