

BLACKCURRANT APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.4**
- 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 brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (89.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (5.4%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
dodac przy 72 stopniach, przerwac chlodzenie na 40min				
Whirlpool	Cascade	40 g	0 min	6 %
dodac przy 72 stopniach, przerwac chlodzenie na 40min				
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	mrożona czarna porzeczka	2400 g	Fermentacja cicha	12 dni

Notatki

- burzliwa min. 14dni
2 maj 2018, 14:41