

Centennial & Mosaic Hazy APA v.2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (88.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (2.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	12.3 %
Whirlpool	Centennial	30 g	5 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	5 min	12.3 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Starter 1l (9 BLG)				

Notatki

- Fermentacja w 18°C.
16 maj 2023, 22:34