

Centennial & Mosaic Hazy APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **3.7**
- 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 **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 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 **19.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (90.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 60 min | 18.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 5 min | 18.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |
| Whirlpool | Centennial | 30 g | 5 min | 18.7 % |
| Whirlpool | Mosaic | 40 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 4 dni | 18.7 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |
| Starter 1l (9 BLG) | | | | |

Notatki

- Fermentacja w 17°C.
30 sty 2022, 15:02