

# Chata Stryja Toma

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **88**
- SRM **12.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 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 **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (89.3%)	78 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (5.4%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (0.9%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	25 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	25 min	9.4 %
Gotowanie	Equinox	10 g	25 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	15 min	13.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	5 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	0 min	13 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	10 g	5 dni	13.1 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Zasyp sładu Pale Ale oraz płatków pszenicznych w temperaturze 54 stopni, potem podniesienie na pierwszą przerwę. Słody karmelowe dodane w połowie drugiej przerwy.  
17 sty 2016, 14:55