

cieniasy do zakegowania i spicia z kegow

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **29**
- SRM **2.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **38.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7 kg (87.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	1 kg (12.5%)	75 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0 kg	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	15 min	13.3 %
Whirlpool	Centennial	100 g	30 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---
citrusy	Ale	Płynne	150 ml	---

Notatki

- planowo rozcienczam do 2 x 20 litrow
jedna warka dostanie 40 gram centenniala na zimno
druga bez dodatkow na zimno
18 lip 2017, 14:59