

Citra

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (73.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (13.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (13.2%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	35 g	30 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	5 min	8.3 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	8.3 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	3 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	3 g	Zacieranie	70 min

Notatki

- Przy zacieraniu pH ustalić na 5,3. Przy gotowaniu na 5,0. Fermentacja burzliwa 18-22, stopniowo podnosząc przez 7-10 dni. Cichą prowadzić przez ok 7 dni w 21-18stopni. W 3 dniu dodać chmieie. Po cichej zrobić "cold crash". Refermentacja 6g/l glukozą. Leżakować w cieple 1 tyg, następnie schłodzić. Próbować po 2 tyg.
29 maj 2024, 10:57