

CURRANT MILKSHAKE APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (22.2%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (3.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %

Drożdże

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

Notatki

- niecały kg na 12 litrów piwa
czerwone, czarne porzeczki + kilka garści armonii
aronia - nie wniósła nic specjalnego, może lekko podbiła barwę w kierunku fioleto
porzeczki - umyte, przepłukane w oxi i zamrożone, mimo to pojawił się biofilm = dzikusy

finalnie = za duża goryczka jak na porzeczkę, przykryła owoc. kwaśne, ale nie zbyt mocno. orzeźwiające,
fajne :)

6 wrz 2018, 08:58