

Danielowe - APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.6 kg (96.4%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.6%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	16 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	16 g	60 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis us-05	Ale	Suche	11.09 g	Fermentis

Notatki

- Fermentacja burzliwa 18-21 st. C, 7-10 dni
- Fermentacja cicha 18-21 st. C, 7 dni

8 sty 2018, 20:59