

DDH APA żyto ćwierć warka BIAB

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.4 kg (28.6%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra z chmieleniu na zimno	30 g	30 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	1 min	12.6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	12.6 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	10 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US04	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- W tej warce lepiej rozpuścić kwas askorbinowy
19 sie 2023, 18:35