

DealBroo

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.35 kg (77.6%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (16.5%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski typ I	0.18 kg (5.9%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	16.3 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	11.5 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	11.6 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	5.5 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	11.6 %
Na zimno	Mosaic	15 g	5 dni	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Notatki

- Fermentacja w 18°C, po tygodniu fermentacji zeszło do 2,5 BLG. Na 3 dni przeniesione do domu. Po 10 dniach zeszło do 2 BLG (06.10.2019 r.)
12 litrów - 13 BLG brzezka nastawna.
12,3 BLG przed gotowaniem.
Cold Crash 3 dni w lodówce.
Nagazowanie 2,2 użyłem 37 gramów glukozy na 11 litrów gotowego piwa, butelkowanie w temp. 5°C.
Butelkowanie 14.10.2019 r.
15 paź 2019, 20:34