

Earl Grey Apa #17

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (76.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.65 kg (14.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.18 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.12 kg (2.6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.12 kg (2.6%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	3 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	3 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	3 g	60 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	4 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	4 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	4 g	15 min	12.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	4 g	15 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	6 g	5 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	6 g	5 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	6 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	6 g	5 min	8.9 %
Whirlpool	Simcoe	8 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	8 g	0 min	12.4 %
Whirlpool	Mosaic	8 g	0 min	12.4 %
Whirlpool	Amarillo	8 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Amarillo	24 g	5 dni	8.9 %
Na zimno	Citra	24 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	Simcoe	24 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	11 g	5 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis

Notatki

- Piwo podzielone na 2 części.
8l - po 9g Amarillo, Simcoe, Mosaic, Citra na 5 dni cichej fermentacji. Na ostatnie 12 godzin dodane 56 g herbaty Earl Grey Jaśminowej sypanej. Kapsel H2.
9l - po 15g Amarillo, Simcoe, Citra na 5 dni cichej fermentacji. Na ostatnie 12 godzin 72 g herbaty Earl Grey Gold. Kapsel H3.
15 gru 2016, 16:25