

## From Pale Ale to APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **52**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.2 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (15%)	80 %	16
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (5%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Progress	40 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis

### Notatki

- Zacieranie i wysładzanie:  
12L wody  
68' przez około 90 min (brak w pełni negatywnej próby jodowej, kolor brązowy)  
78' przez 10 min  
Wysładzanie 17L  
= tutaj powinna być informacja ile L brzezki wyszło (jakie straty z odparowania i filtracji)

wyszło 11 BLG

Gotowanie i chmienie:

60 min, Phoenix 30g od początku gotowania

10 min, Progress 40g

= tutaj powinno być info ile L piwa po gotowaniu zostało (jakie straty z odparowania i filtracji)

Chmienie na zimo: 50g Amarillo, 30g Citra od początku, przez 5 dni.

Fermentacja:

Burzliwa - start 16 maja 2020, 11-12 BLG. Po 10 dniach defermentacja do 6 BLG. 11 dnia przeniesione do temperatury 22-23 stopnie, fermentacja wznowiła się. Po 16 dniach defermentacja do 4 BLG, po 20 dniach do 3,5 BLG. Zakończenie burzliwej 5 czerwca (20 dni)

Cicha - start 5 czerwca, zostało 16,5 L. Chmielenie na zimno: 50g Amarillo, 30g Citra od początku.

Zakończenie cichej 10 czerwca (5 dni).

= tutaj powinno być info ile L piwa zostało (jakie straty z fermentacji i chmielenia na zimno)

Butelkowanie:

Start 11 czerwca. Z użyciem glukozy - 90g do 0,5 litra wrzątku. Butelki najpierw w zmywarce, potem 0,5l oxi przelewane do każdej (jak w browar Lichtus).

Pierwsza butelka otworzona 1 lipca. Piękny aromat, świetna cielistość, umiarkowana gorycz, lekkie tropiki.

Może nieco za dużo gazu, można butelkować z użyciem mniejszej ilości glukozy.

26 sie 2020, 10:51