

galaxy&mosaic pale ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (74.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (5.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	12 g	60 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	14.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- połowa wody do zacierania i wysładzania to woda DEMI.
10 sty 2020, 10:56