

Hazy Pale Ale (na konkurs)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (68.9%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (13.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (6.6%)	77 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	talus	15 g	15 min	7.4 %
Gotowanie	lotus	15 g	15 min	16.6 %
Gotowanie	Ekuanot	15 g	15 min	12.2 %
Gotowanie	talus	15 g	5 min	7.4 %
Gotowanie	lotus	15 g	5 min	16.6 %
Gotowanie	Ekuanot	15 g	5 min	12.2 %
Gotowanie	talus	10 g	0 min	7.4 %
Gotowanie	lotus	10 g	0 min	16.6 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	0 min	12.2 %
Whirlpool	talus	10 g	10 min	7.4 %
Whirlpool	lotus	10 g	10 min	16.6 %

Whirlpool	Ekuanot	10 g	10 min	12.2 %
Na zimno	talus	50 g	3 dni	7.4 %
Na zimno	lotus	50 g	3 dni	16.6 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	1 min

Notatki

- Blg start 13
12 sty 2024, 21:15