

Hoppy Apple Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM **8.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2.72 kg (24.5%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Goldpils Vienna Malt	0.91 kg (8.2%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Caramel Malt 60L	0.23 kg (2.1%)	76 %	118
Dodatek	Apple Cider	7.26 kg (65.3%)	15.2 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Glacier	14.17 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade	28.35 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	28.35 g	15 min	13 %
Whirlpool	Cascade	28.35 g	5 min	6 %
Whirlpool	Chinook	28.35 g	5 min	13 %
Na zimno	Chinook	28.35 g	7 dni	13 %
Na zimno	Nelson Sauvign	28.35 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	226.8 g	Fermentis

Notatki

- Mash vol should be 2 gallons apple cider and 1.1 gallons water. Sparge with 3.5 gal water, to reach a boil volume of 6.6 gallons. This Hop recipe is insane....might suggest cutting the boil hops by 1/2.
9 kwi 2018, 13:37