

Hornindal Hazy Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (86.2%)	85 %	7
Ziarno	Płatki ryżowe	0.4 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (6.9%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	20 min	15.4 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	14 %
Gotowanie	Cascade	50 g	0 min	7.9 %
Na zimno	Columbus	20 g	5 dni	15.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hornindal wlp	Ale	Płynne	100 ml	---

Notatki

- 40 litrów kropli beskidu
31 maj 2022, 11:23