

Jarmarkowe

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **28**
- SRM **2.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.9 L** wody do zacierania do **79C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Clear Choice Extra | 2.16 kg (80%) | 82 % | 3 |
| Ziarno | Dextrin Malt | 0.54 kg (20%) | 79.3 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 60 min | 9.9 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 30 min | 7.9 % |
| Whirlpool | Amarillo | 5 g | 0 min | 9.9 % |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 0 min | 11.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - Lalbrew London English-style | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 3 g | Zacieranie | 30 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 1 g | Zacieranie | 0 min |

Notatki

- Kwas mlekowy dodany do wody do wyśładzania
21 mar 2023, 18:41