

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