

Juicy Lime APA 12BLG 20I

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.1 kg (77.5%)	93 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (15%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (7.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	0 min	10.5 %
po wyłączeniu palnika				
Whirlpool	Bravo	44 g	20 min	15.5 %
po schłodzeniu do 80 stopni utrzymać przez 20 min				
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	puree limonkowe	1 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- burzliwa 18-21stopni 7-10dni
cicha 18-21stopni 5-7dni
W pierwszym dniu cichej dodać pulpę oraz chmiel Cascade 40g
i po 5 dniach zlać z nad osadu następnie pozostawić na 3 dni
14 lip 2023, 21:15