

kapa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (1.4%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.2%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amarillo	50 g	80 min	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	20 min	15 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	15 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

Notatki

- amarillo od początku zacierania
19 mar 2018, 20:45