

Kolsh APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (90.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13 %
Gotowanie	Motueka	10 g	5 min	7 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	45 min	10 %
Whirlpool	Motueka	10 g	45 min	7 %
Whirlpool	Citra	10 g	45 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Fermentacja:

ok. 14 dni burzliwa 16 stopni C. Blg spadło do 2 stopni

ok. 10 dni cicha 14 stopni C

Zabutelkowane 28.04.2020

Ogólnie prawie całkiem klarowane, piękny cytrusowy aromat, słodko-ściąająca goryczka, leciutkie, lekkie odczucie alkoholu w ustach... Powinno być bardziej goryczkowe: goryczka tylko lekko wyczuwalna... = ZA
MAŁO

28 kwi 2020, 20:53