

KRAKÓW e.19 - 26.02.2023r.

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **41**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	20 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	5 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	11.09 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	12 g	1 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	1 min	11.09 %

Notatki

- Ekstrakt 12
Ilość brzezki nastawnej: 17,5 l
- Odfermentowanie do 3 BLG
Butelkowane ze 110 g cukru (2,5 vol)
23 mar 2023, 21:55