

KRK e. 18 - 06.11.2022

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	3 kg (89.6%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (6%)	73 %	80
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (4.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	1 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	1 min	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Warzenie - 6.11.2022
17 litrów, 11 BLG

FERMENTACJA:

7.11.2022 - zadanie drożdży suchych uwodnionych US-05 - temp 16/17 C

8.11.2022 - fermentacja przed południem - temp 16/17 C

9.11.2022 - 16/17 temp

10 lis 2022, 01:04