

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