

kwaśne tropikalne pszeniczne ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.5 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **34.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (43.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	5 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.5 kg (4.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.3%)	60 %	3
Cukier	sok marakuja nfc 5l	0.5 kg (4.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Ariana	10 g	5 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	0 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	20 g	Lallemand

Notatki

- drożdże 60 pln
chmiele 4,5 pln
1 gru 2024, 22:11