

Łaciate jabłuszko

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (53.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (31.9%)	80 %	16
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (14.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	50 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Lab WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	10 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Dodatek smakowy	Pieczone Jabłka	3000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Notatki

- 28 lut 2018, 20:55