

## lekka APA - test klarsteina

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **50**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (90%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	50 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	50 min	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Notatki

- Zacieranie w 69 st przez 70 min potem wygrzew do 79 st. Moc grzałki przy zacieraniu 1700 W, pompa na prawie minimum. Na 1 kg siodu użyłem 5 l wody. Wystadzałem 5 litrami.

Ogólnie zaskoczyła mnie wydajność i do gara wlałem jeszcze z 7l wody. Gotowanie nieco ponad 75 min. Na 10 min gotowania użyłem mchu irlandzkiego.

Schlodzone do 68 st i przerwa chmielowa przez 50 min. Temperatura była zadana na programatorze. Hop spider wisiał nieco ponad lustrem brzezki i był pobudzany pompą. Dodatkowo mieszałem co 5 min w hop spiderze. Podczas przelewania do wiadra zatkała się bazooka. Trzeba było odgarniać. W fermentorze ok 26 l piwa o blg 11. Na burzliwej piwo leżało 17 dni. Odfermentowało do 4 BLG. Na cichą dodałem 50g cascade. Prosto z fermentora optymalna lekka goryczka i słodycz.

piwo przyjemne ale z YT niską goryczką, słaba piana i przegazowane. Fermentacja w "lodowce" z wkładami chyba idealna

22 lip 2019, 07:33