

LEM | Australian Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (87.3%)	80 %	5
28 zł				
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4%)	75 %	30
3,6 zł				
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4%)	78 %	4
3,6 zł				
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (4.8%)	79 %	16
1,7 zł				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	16.5 %
12,5 zł				
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	15 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	0 min	18.4 %

13,5 zł				
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	7 dni	16.5 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	7 dni	18.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's
14 zł				

Notatki

- Zakładane straty:
 Odparowanie wody - 2.5L (12.5% z 20L)
 Straty z gotowania (chmiel + muł) - 2.5 L
 Fermentacja burzliwa - 0.5L
 Fermentacja cicha - 0.5L
 3 cze 2019, 17:36
- Koszt: 77 zł
 30 cze 2019, 14:38