

Lemon z resztek

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **8.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.75 kg (63.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (23%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (6.9%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (4.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolędra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórki cytrynowe	70 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 75g startych skórek cytryn+15g nasion kolędry gotowane w siatce przez 10 min.
9 kwi 2016, 21:40