

Letnie APA / West Coast z polskim akcentem - 20 L

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **58**
- SRM **9.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (46.3%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (40.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.9%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.9%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Chinook	20 g	20 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	9.5 %

Na zimno	Chinook	10 g	4 dni	13 %
----------	---------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	grejpfrut	500 g	Fermentacja cicha	---
Miąższ z 2-3 grejpfrutów (bez białej skórki), sparzony - na cichą fermentację				
Dodatek smakowy	skórka z grejpfruta	100 g	Gotowanie	5 min
Skórka z 1-2 grejpfrutów - sparzona, dodana na whirlpool lub ostatnie 5 minut gotowania				

Notatki

- Filtracja i wysładzanie do ok. 26-27 L

Mech irlandzki - ½ łyżeczki na 15 minut przed końcem

Fermentacja:

Drożdże: US-05 (czysty profil) lub Verdant IPA (owocowość, estry)

Temperatura: 18-20°C

Czas: 10-14 dni fermentacji burzliwej

Chmienie na zimno (dry hopping):

Dodane na 3-5 dni w 16-18°C (po zakończeniu fermentacji)

19 kwi 2025, 18:30