

Leże i kvicze

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **43**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (47.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (23.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (23.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Bestmalz Caramell Pils | 0.25 kg (5.9%) | 74 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 60 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 40 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Calypso | 50 g | 0 min | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Mokra szyszka
29 sie 2023, 19:38