

Little Sour Chili Tomato APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.5 kg (10%)	80 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (20%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (10%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	13 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	20 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pomidory w proszku	20 g	Zacieranie	30 min
Przyprawa	Chili	5 g	Zacieranie	30 min
Przyprawa	Pieprz	5 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	Kwas Mlekowy	20 g	Zacieranie	---
Przyprawa	Sól Himalajska	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- PH Przed fermentacją ~4
9 gru 2019, 18:50