Lutra Pale Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg *(76.2%)*	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg *(4.8%)*	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg *(7.6%)*	60 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg *(7.6%)*	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg *(3.8%)*	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Simcoe	60 g	5 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Suche	11 g	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Notatki

- woda Demi 60%
  14 lut 2022, 16:46

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.