

Majowa APA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (89.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.4%)	79 %	22
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.1 kg (1.3%)	73 %	177
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	40 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	7 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	10 min	4.8 %
Gotowanie	pacifica	25 g	5 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Chłodzenie przy pomocy 4,5litra wody lodowej z 100 do 80 st. Potem w lodówce do 15 stopni.
Przy tej ilości mam 13,8 blg a powinienem mieć 14,2 blg - Prawdopodobnie różnica wynika z tego, że dolałem 4,5 litra wody zamiast kontynuować wysładzanie . - powód (wielkość garnka 27 litrów)
Oddzielenie chmielin za pomocą nowej pieluchy zawiązanej po dwóch stronach wiadra. działa super.
Docelowo blg 13 więc przy rozlewie należy dodać ok 2l wody.
15 maj 2017, 00:46