

Manhattan APA old

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **54**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **170 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **178.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **205.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **133.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **178 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **133.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **116.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **205.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	25 kg (56.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	5 kg (11.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (11.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (9%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	2 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (1.1%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	3 kg (6.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	30 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	100 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	30 min	8.8 %
Na zimno	Centennial	200 g	7 dni	9.4 %
Na zimno	Waimea	200 g	7 dni	17 %
Whirlpool	Citra	100 g	30 min	12 %

Na zimno	Citra	100 g	7 dni	13.5 %
Whirlpool	Waimea	200 g	30 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Kultury	200 g	Safale

Notatki

- Whirlpool: 10 minut 95°C, 10 minut 75°C, 10 minut 65°C
zamiast magnum columbus, zamiast waimea wai-iti i Motueka
25 lut 2022, 10:59