

niskoalkoholowe

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **11**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **81.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1.78 kg (47.1%)	80 %	8
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (26.5%)	75 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (26.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Whirlpool	Cascade	15 g	30 min	6 %
Na zimno	Cascade	35 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Zacieralem godzinę w temp 75,6 w 21l wody. Zmierzona gęstość po zatarciu 12. Po dodaniu wody i

gotowaniu brzeczka ma ok 6,7 blg
23 sie 2019, 20:48