

Ostatni akord

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (27%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (27%)	80 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	2 kg (27%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.5%)	81 %	6
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (2.7%)	75 %	59
Ziarno	Carared	0.2 kg (2.7%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	10 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

Notatki

- Warka 31. Warzone 27.04. Wyszło ok. 28l 13 BLG. Butelkowane 18.05. zjedzone do 1 BLG. Bardzo dobre!
1 maj 2018, 23:02