

Owocowa APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	2.8 kg (50.5%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (18%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9%)	81 %	6
Ziarno	Caramel Aromatic Bestmalz	0.5 kg (9%)	77 %	40
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane (jęczmienne)	0.5 kg (9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle SZYSZKA	20 g	50 min	7 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Falconer's Flight	20 g	20 min	10.2 %
Na zimno	Falconer's Flight	130 g	3 dni	10.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cytryna zest	2 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Limonka zest	5 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Greifrut zest	10 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Zest cytryna 1/2 limonka 1 Greifrut 2 zredukowane na soku z owoców na ostatnie 4 dni
23 wrz 2021, 22:22