

Pierwsze piwo sezonu 20/21

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **66**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (92.6%)	81 %	6
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.4 kg (7.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	65 g	40 min	13 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Warzone 28.08. warka nr 57. Wyszło 24l - 11 blg. Przelane na cichą 15.09 przy 2 Blg. Zabutelkowane 02.10. Wyszły równe 2 skrzynki.
28 sie 2020, 10:03