

pierwsze zacieranie apa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (5.3%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (10.5%)	80 %	40
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.1%)	79 %	---
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (63.2%)	85 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	10 min	3.6 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- brzezki do gotowania było 22l 12 blg 65 stopni zdecydowałem się na gotowanie chmielu w woreczkach więc dodałem go troszeczkę na 60 razem 51 g z woreczkiem na aromat 50 g z woreczkiem.
10 lis 2016, 19:26