

Piórko #1 - Lite APA - Browar na Wyżynie

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **16**
- SRM **4.4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	0.8 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	golden ale Viking Malt	0.8 kg (25%)	80 %	11
Ziarno	dekstrynowy Viking Malt	1 kg (31.3%)	79 %	16
Ziarno	płatki żytnie błyskawiczne	0.6 kg (18.7%)	70 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Ekuanot (USA) - granulat	1 g	100 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín (NZ) - granulat	14 g	5 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot (USA) - granulat	15 g	5 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial (USA) - granulat	15 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Centennial (USA) - granulat	25 g	0 min	8.5 %

Whirlpool	Ekuanot (USA) - granulat	25 g	0 min	16.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín (NZ) - granulat	15 g	0 min	11.4 %
Na zimno	Centennial (USA) - granulat	30 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Ekuanot (USA) - granulat	30 g	3 dni	16.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín (NZ) - granulat	20 g	3 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Danstar London ESB	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	woda demineralizowana	15000 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75%	2 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chlorek sodu	8 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	4 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	mech irlandzki	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Profil wody:
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO Alkalinity Residual
61.3 3.2 108.2 168.2 82.4 50.7 46.8 1.2

SO42-/Cl- ratio: 0.5 Very Malty

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=X8BHJ5K>
22 lip 2018, 07:43