

Piwnykraft.pl - American Pale Ale (Single Hop Citra)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt - Pale Ale | 4 kg (88.9%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Viking Malt - Słód pszeniczny | 0.25 kg (5.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.25 kg (5.6%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 12.3 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 12.3 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 10 min | 12.3 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 0 min | 12.3 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 7 dni | 12.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc T (2g to jedna tabletką) | 2 g | Gotowanie | 5 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 4 g | Zacieranie | 70 min |

Notatki

- Przy zacieraniu nie podtrzymuje temperatury.
Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1C na minutę.
Przy wysładzaniu zawracam pierwsze pięć litrów i całość wysładzania nie trwa więcej niż 30 minut.
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką
Warze bez pokrywki
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L
Napowietrzanie łopatką na wkrętarcę jakieś 2 minuty
Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 18 -20C (dekantacja)
Fermentacja cicha (chmielenie na zimno) 7 dni w temperaturze 18 -20C (dekantacja i filtracja przez hopspider+pończocha i rozlew)
Nasycenie CO2 na poziomie 2.2
14 lis 2018, 02:23