

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