

projekt - Singiel #1 (Equanot) - APA - Browar na Wyżynie

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	4.5 kg (90%)	79 %	8
Ziarno	karmelowy 30 - Viking Malt	0.3 kg (6%)	75 %	35
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.2 kg (4%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equanot (USA) - granulát	10 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Equanot (USA) - granulát	10 g	20 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equanot (USA) - granulát	30 g	1 min	16.1 %
Na zimno	Equanot (USA) - granulát	50 g	3 dni	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	500 ml	FM
-----------------------------	-----	--------	--------	----