

R Light APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny R | 1.7 kg (89.5%) | 81 % | 26 |
| Suchy ekstrakt | Dry Extract (DME) - Extra Light R | 0.2 kg (10.5%) | 95 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade R | 10 g | 23 min | 6 % |
| Gotowanie | Simcoe R | 5 g | 23 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Cascade R | 12 g | 13 min | 6 % |
| Gotowanie | Simcoe R | 5 g | 13 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Amarillo R | 5 g | 13 min | 8.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra R | 10 g | 1 min | 11.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe R | 5 g | 1 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo R | 5 g | 1 min | 8.4 % |
| Na zimno | Cascade R | 8 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra R | 6 g | 7 dni | 11.8 % |
| Na zimno | Amarillo R | 10 g | 7 dni | 8.4 % |
| Na zimno | Simcoe R | 10 g | 7 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 4.5 g | --- |

Notatki

- Degustacja 31.07.2022 - 174 dni od rozlewu

- Wygląd: barwa złocista, lekko opalizująca. Dostyć klarowne, piana wysoka, ale szybko redukująca się. Pozostawia wyraźny lacing.

<https://drive.google.com/file/d/1Ltj5vHi6TrsHfcmi8QqU6yKhys94ID/view?usp=sharing>

- Aromat: słodowy, słodkie, żółte owoce w typie mango, nuty chmielowe - leśne, korzenne i ziołowe. Nieco estrowe. W aromacie niestety dość mocno wyczuwalny lizol/apteka oraz alkoholowość - prawdopodobnie przez źle odkażone butelki.
- Smak: chmielowy, ale bez żadnej dominanty. Na pewno pojawiają się nuty cytrusów, leśne i ziołowe. Dość wytrawne, aromat słodowy gdzieś na drugim planie. Goryczka wysoka, ale niezalegająca czy męcząca. Również w smaku obecny jest lizol, nie da się go przegapić, wyczuwalny przede wszystkim retronosowo.
- Odczucie w ustach: lekkie piwo i trochę wodniste. Nagazowanie zdecydowanie za wysokie, ale to pewnie przez zakażenie.
- Ogólne wrażenie: 5/10 przez zakażenie ocena nie może być wyższa, ale nie wpłynęło ono też na piwo w ten sposób żeby spuścić je w kanał. Mimo wszystko dość pijalne, lekkie i sesyjne. Na przyszłość należy zadbać o odpowiednią dezynfekcję butelek oraz wrzucać chmiel na cichą ze świeżych paczek - tu był dodany chmiel, który przeleżał około roku w lodówce w woreczku foliowym.

1 sie 2022, 00:51