

Resztek

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **44**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Strzegom	4 kg (57.1%)	77.9 %	6
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt	3 kg (42.9%)	80.06 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar Nottingham	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- 3/11
4 lis 2019, 17:41