

Session APA v2

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **26**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **0 min**
- Temp **71 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **63.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (25%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (25%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (25%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (12.5%)	81 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	100 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Whirlpool	Cascade	30 g	30 min	6 %
Whirlpool	Centennial	30 g	30 min	9.7 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	90 ml	Yeast Bay

Notatki

- Hopstand 30min w 80st C.
Modyfikacja wody RO: XBDMX98
13 paź 2017, 14:21