

Siepacz

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.08 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-13.9 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg	81 %	4
Ziarno	Caramalt	0.65 kg	76 %	18
Ziarno	Pszeniczny	0.43 kg	85 %	4
Ziarno	Wiedeński	0.3 kg	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Zythos	30 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzi	7 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Wysładzanie: 10 l w temp 80°C (zamieszać), potem 5l w temp 80°C (zamieszać) FERMENTACJA: burzliwa- 7 dni temp. 19-20 st.C, cicha-4 dni temp. 19-20 st, 3dni temp. 14-15 st.)
19 mar 2015, 20:05