

Sosnowe APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.9 %
Gotowanie	Strata	10 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.9 %
Gotowanie	Strata	10 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	1 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy sosny	30 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- F. burzliwa w temp. 17-19 st - 13 dni, zeszło do 2 blg
F. cicha w temp. 18-19 st - 7 dni, nadal 2 blg

Refermentacja - cukier biały - 62g rozpuszczony w ok. 0,5 l wody

Barwa: jasne (miód lipowy), klarowne.

Piana: gęsta, biała, długo utrzymująca się.

Aromat: cytrusowy (grejpfrut/limonka/mango) sosnowy, żywiczny, delikatnie słodowy, białe owoce.

Smak: wyraźnie sosnowy, w dalszej kolejności cytrusy od chmieli.

Goryczka: bardzo wysoka, długo zalegająca, na szczęście nie łodygowa.
Odczucie w ustach: pełne, gładkie, mimo wysokiej goryczki nie jest cierpkie.
Ogóle wrażenia/uwagi: W miarę udana próba. Zarówno nuty cytrusowe jak i sosnowe wyraźnie wyczuwalne.
Goryczka jednak zdecydowanie za wysoka. Pierwsze chmielenie powinno być około 40 minuty, a nie 5'.
23 paź 2018, 01:54