

Sosnowe APA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (73.7%)	79 %	6
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (10.5%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (5.3%)	79 %	16
Ziarno	Oat, Raw	1 kg (10.5%)	60.9 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnat	100 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	100 g	30 min	7 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	10 min	12.9 %
Na zimno	Izabella	50 g	4 dni	6.4 %
Na zimno	Eureka!	50 g	4 dni	17.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pędy sosny	150 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Pędy sosny	150 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Gęstwa tygodniowa od Damiana, pędy sosny z ogrodu.
7 maj 2023, 11:29