

Sour ver.test

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **8.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.2%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (22.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (33.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	0 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	0 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	0 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lactobacillus spp	Ale	Suche	10 g	hugo wi
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- 1. Zatrzeć, zacieranie infuzyjne
- 2. Wyfiltrować
- 3. Nie gotować!
- 4. Temp ~ 40st- zadać bakterie Lactobacillus

Kontrolować kwaśność codziennie (~ 2 dni)

- 5. Nachmilić normalnie
- 6. Fermentować normalnie

@edit- zakwaszane 6 dni, ok 4 wystarczająco.
14 lip 2016, 15:44