

Stary Gaj #1 - APA - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (36.2%)	75 %	25
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (53.2%)	75 %	6
Ziarno	Viking Caramel malt 30	0.5 kg (10.6%)	75 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	25 min	15 %
Gotowanie	Cascade	10 g	25 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	7 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	7 min	7.7 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	15 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.2 g	Fermentis

Notatki

- Wyszło dobre piwko. Na przyszłość trzeba uskutecznić chmielenie na zimno.
26 mar 2017, 22:37