

Strong American Pale Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	4.5 kg (81.8%)	81 %	3
Ziarno	Red X	0.1 kg (1.8%)	--- %	30
Ziarno	Wiener Malz Best	0.4 kg (7.3%)	80 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	3 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	11.6 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	13.9 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	11.6 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	El Dorado	25 g	3 dni	14 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

Notatki

- 14,5°brix
24 lip 2024, 20:14