

SUMMER ALE 12 BLG

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznenski	2 kg (46.5%)	79.63 %	4
Ziarno	Wiedenski	1.6 kg (37.2%)	78.63 %	9
Ziarno	Karmelowy30	0.4 kg (9.3%)	74.65 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7%)	81.62 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Empire Ale	Ale	Suche	1 g	---

Notatki

- Zestaw Twój Browar

22 gru 2020, 23:01