

Summer ALE

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale wayermann	2.2 kg (47.8%)	--- %	5.5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.7%)	--- %	10
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (19.6%)	--- %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.9%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12.3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	2 min	15 %
Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- 17.09.2017. Rozlano 35 butelek. Cukier 110g.
17 wrz 2017, 12:23