

Surf Rider - AUS/NZ pale ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	25 min	15 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	25 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	0 min	7 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Whirlpool	Vic Secret	20 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Rakau (NZ)	25 g	0 dni	9.5 %
Na zimno	Motueka	25 g	4 dni	7 %
Na zimno	Galaxy	15 g	4 dni	15 %
Na zimno	Vic Secret	15 g	4 dni	16.3 %

Drożdże

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

Notatki

- Hop stand (whirlpool) - od 80C - 40 minut
Wyszło - 20l - 13 BLG - ok. 5.4 % alk.
13 sie 2020, 11:02