

W028 - PWZ_Eliminacje

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **37.2**
- SRM **13.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.69 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.69 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt, Maris Otter (Thomas Fawcett)	2.7 kg	82.5 %	14
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg	75 %	172
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg	80 %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.2 kg	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	8 g	60 min	9 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6.5 %
Gotowanie	Centennial	22 g	5 min	9 %
	Cascade	20 g	20 min	6.5 %
	Centennial	20 g	20 min	9 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	10 g	2 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min