

WARKA #8 APA Na codzień

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	5 min	2.5 %
Whirlpool	WAI-ITI	40 g	1 min	2.5 %
Na zimno	Zythos	30 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- Brzeczka schłodzona do 18C, zdane drożdże i od razu wstawiona do lodówki 14C
 Brzeczka uzupełniona wodą Żywiec Zdrój do wymaganego BLG
 Fermentacja burzliwa w lodówce - 14C - Histereza 1C - 7 dni
 Fermentacja burzliwa - 15C - 48 h
 Fermentacja burzliwa - 16C - 24h
 17C-24h, 18C-24h
 BLG - 4
 3 dni- 18C
 BLG - 4
 Przelano na cichą (czuć diacetyl) - poniedziałek
 Cicha fermentacja 17C - 6 dni
 BLG-4
 Po 6 dniach dodano chmiel na zimno w 17C. (niedziela) na 3 dni
 W środę obniżono temp. do 5C
 W piątek butelkowanie
 Zabutekowano w niedzielę
 Nagazowanie glukozą na 2.2 wg kalk. brewnes + 0,6 l wody
 20 sty 2020, 14:52