

Warsztaty KRAKÓW e11 - 7.11.2021

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.85 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	1 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	18 g	1 min	12.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	8 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Brzezka przednia = 10,2 BLG

Gotowanie dodatkowo w domu ok 10 min
chmienie na aromat na końcu gotowania w domu

Straty = 0,8 l
Odparowanie =
BLG = 12,5
Do fermentacji = 11,5 litra

Fermentacja US-05 start 9.11.2021
piwnica (temp ok 18 stopni)

Chmienie na zimno:
6.01.2022
minimalne oznaki pleśni na powierzchni piwa

Butelkowanie:
8.01.2022
63 g cukru
10 lis 2021, 14:25