

Warsztaty Warszawa 18.07.2021

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (88.6%)	81 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (3.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	2 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	2 min	5.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	11.1 %

Notatki

- Brzezka przednia: 13,3 blg (ale.. zmierzone przy 90 stopniach po ok 20-30 min podgrzewania, zatme mogło być mniej , ok 12,8-13)

Po gotowaniu: 17 litrów brzezki nastawnej (ok 1 l strat) ok 14,3 BLG
Nastawione: 19.07. (US -05)
Start fermentacji: 20.07.
Tempratura fermentacji: 18 - 23/24

3.08 pomiar BLG = 3,4
6.08. złane na cichą

CHMIEL NA ZIMNO:
noc z 17.09 na 18.09.
50g Mosaic

BUTELKOWANIE
noc z 20.09. na 21.09.
95g cukru w 650 ml wody
ok 16 litrów (ok 1l straty)
BLG = 1,9 (!)
ALK ok 6,5%
20 lip 2021, 00:47