

West Coast APA Nectaron SH

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (6.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.2%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	195 g	5 min	12 %
Gotowanie	Nectaron	5 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie: wsypano do 70°C
Utrzymywane ok 65°C -> 90 minut
Dodano 1,5ml kw fosforowego do zacierania
23 kwi 2024, 18:34