

Wrona American Pale Ale Classic

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **54**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (61.5%)	75 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.4%)	75 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	75 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	75 %	3
Ziarno	Carahell	0.4 kg (6.2%)	77 %	26
Ziarno	płatki ryżowe	0.2 kg (3.1%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	60 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 52	Ale	Płynne	800 ml	---

Notatki

- Warka z 28.04.2018
Zrobiony starter 3 dni wcześniej 1.5 litra.
Po gotowaniu 15 BLG ale ze względu na duże straty zrobione 18 litrów 12 BGL.
Wirflock pół tabsa na 5 minut.
Dodano 2 g gipsu.
Carachel dodany na 40 minut zacierania.
Duże straty z chmielenia, trzeba poprawić filtrację po gotowaniu.
Fermentacja zaczęta w 16.5 stopni po 12 godzinach podniesiona na 17 i trzymana między 17-18 c na sterowniku.
5.05.2019 - 2 blg, po próbie profil czysty bez zakażenia. kolejne mierzenie w śr i prawdopodobnie na cichą aby pobrać gęstwę i do chmielić.
9.05.2019 -zlane na cichą 2 blg.
13.05.2019- dodane 50 g citry i 50 g chinook na zimno.
15.05.2019 cold crash i 16 butelka.
Dodane 104 g glukozy i do 6 butelek po 20 ml kawy na zimno przy rozlewie
28 kwi 2019, 11:14