

WWA e.5 - 12.02.2022

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (100%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	1 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	8 %
Na zimno	Chinook	22 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Brzeczka nastawa: 13 BLG , 18,5 litra
zadane drożdże: 13.02.22r. do temp. 13/14 stopni

NA CICHĄ:

27.02. - 3 blg , 17,5 litra piwa

NA ZIMNO CHMIEL:

14.03. 3 dni + Cold Crash

BUTELKOWANIE

23.03. - 2,5 BLG - 17,5 litra piwa

97 g cukru w 750 ml wody

13 lut 2022, 20:45