

WWA e4 - 15.01.2022

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **48**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- 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
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.25 kg (59.2%)	81 %	4
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	1.4 kg (36.8%)	80.5 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (3.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	18 g	60 min	12 %
Gotowanie	Azacca	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	8 %
Na zimno	Azacca	48 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	32 g	3 dni	8 %

Drożdże

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

Notatki

- 19,5 litra brzezki nastawnej o BLG = 12,5
Fermentacja US-05 - zadane ok godz 22, 16.01.
Start fermentacji = 17.01. rano (sprawdzone o 14)
Temp 17-19 stopni

30.01.2022 = 3 BLG

4.02.2022 = chmielenie na zimno

BUTELKOWANIE = 09.02.2022

3 BLG = 107g cukru w 850 ml wody.

18 sty 2022, 20:31