

X

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale (Strzegom)	1 kg (100%)	70 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	2 g	45 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	4 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	2 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	2 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	2 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	4 %
Na zimno	Chinook	5 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	5 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	10 g	3 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	2 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Mech irlandzki	1 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Możliwe, że Citry na 15 minut było więcej niż 4 gramy. Mech irlandzki zalany wrzątkiem na chwilę przed dodaniem Citry na 15 min. Zacieranie w 68 stopniach.

Wyszło bardzo dobrze. Ogromna zasługa mchu irlandzkiego w temacie klarowania piwa.

Zacieranie 9.12.2017

Drożdże 10.12.2017

Butelkowanie 17.12.2017

29 gru 2017, 23:21