

Żeglarz? New World APA HopCat

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **7**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Vic Secret	10 g	10 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	50 g	0 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	40 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	14 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Kleikowanie płatków pszenicznych w 2l wody, gotowanie 20 minut.

Enigma 20g na burzliwą. Jeśli po burzliwej aromet za słaby, dodać też na cichą (50g?)
23 lis 2018, 16:01