

ZERO DO 2% APA #3 No. 1

- Gęstość **4.8 BLG**
- ABV **1.8 %**
- IBU **39**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.9 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale GOLDEN PROMISE	0.8 kg (49.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (6.2%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (12.3%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (30.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.02 kg (1.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	50 min	10 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Motueka	20 g	4 dni	7 %
Na zimno	Kohatu	20 g	4 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	10 min
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Inne	laktoza	50 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 4,8 brix
19litrow
17.06.2019
17 cze 2019, 19:57