

ŻukówAPA Falconer's Flight, Citra

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.75 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	0 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	46 g	Fermentis

Notatki

- Można pomyśleć o większej ilości chmielu, ale na 20 minut i koniecznie coś na zimno. W zapachu o dziwo brak cytrusowych aromatów, za to pojawiają się inne egzotyczne owoce. Warte uwarzenia kolejny raz. Przy rozlewie poszło 4g wit c.
26 wrz 2022, 20:33