

#21 Wyśłodkowa APA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **120**
- SRM **9.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wyśladzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Pale Ale Maris Otter	3.5 kg (94.6%)	81 %	5
Ziarno	Viking Malt - Karmelowy 300	0.1 kg (2.7%)	70 %	300
Ziarno	Weyermann Słód Caramunich (R) typ III	0.1 kg (2.7%)	70 %	140

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	40 g	50 min	11.75 %
Whirlpool	Strata	60 g	30 min	11.75 %
Na zimno	Strata	50 g	3 dni	11.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-501 Gulo™ Ale	Ale	Gęstwa	600 ml	Omega Yeast
Starter 1L z gęstwy.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlfloc	2.2 g	Gotowanie	10 min
------------	-----------	-------	-----------	--------