

#22 APA OZA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (25.6%)	83 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (12.8%)	79 %	45
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (10.3%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Oktawia	15 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Zula	50 g	5 min	8.3 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Oktawia	20 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega
---------------	-----	--------	--------	-------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflock	0.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	5 min