

#29 session APA v.2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **49.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (100%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	50 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	15 min	8 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
fermentor 1 - pierwszy dzień - do biotransformacji				
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	13.2 %
fermentor 2 - 4 dzień fermentacji				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	12 g	Gotowanie	10 min