

#55 Polska APA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (84.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Zula	20 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Zula	10 g	10 min	11.1 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	15 g	0 min	11.1 %
Na zimno	Zula	55 g	2 dni	11.1 %
Na zimno	Oktawia	55 g	2 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	6 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól epsom	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	witamina C	4 g	Butelkowanie	---