

APA #1

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszadzaj używając **39.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Golden Ale	1 kg (14.3%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	50 min	15.4 %
Whirlpool	Sorachi Ace	25 g	30 min	10 %
Whirlpool	Chinook	25 g	30 min	13 %
Whirlpool	Lemon drop	45 g	30 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Gęstwa	1000 ml	Mangrove Jack's

Notatki

- Hop stand 45 minut, chmiele wrzucone przy 70 stopniach. wyszło 37 l blg 12,5
15 sie 2020, 19:21