

APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **6.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **190 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **197.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **209.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **114 L**
- Całkowita objętość zacieru **152 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **114 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **133.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **209.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	25 kg (65.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (5.3%)	79 %	16
Ziarno	Acid Malt	1 kg (2.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	2 kg (5.3%)	75 %	160
Ziarno	Pszeniczny	8 kg (21.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Waimea	50 g	5 min	17 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Whirlpool	Centennial	200 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Waimea	350 g	3 dni	17 %
Na zimno	Citra	150 g	3 dni	12 %

Drożdże

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