

APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **47**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale optima	4.5 kg (90%)	81.6 %	7
Ziarno	pszeniczny Malteurop	0.25 kg (5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Słód Carahell (R)	0.1 kg (2%)	75 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	7 min	12 %
Gotowanie	Centennial	15 g	7 min	9.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	7 min	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	gestwa po warce 26

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	15 min