

APA 19/20

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **57**
- SRM **10.5**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **75.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **91 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **75.8 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	3 kg (19.8%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	3 kg (19.8%)	78 %	18
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (6.6%)	79 %	30
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (6.6%)	72 %	4
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.16 kg (1.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Farmgarden	Ale	Gęstwa	50 ml	Lallemand