

APA 2024 jesień

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **57**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **30 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (12.5%)	80 %	6
Ziarno	Chit Malt	1 kg (12.5%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	40 g	30 min	12.4 %
Whirlpool	Idaho 7	100 g	30 min	13.8 %