

APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	11 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	2.5 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-------	-----------	--------

Notatki

- 5.04.2019 - warzenie. Ekstrakt początkowy 13 BLG. 9 litrów brzezki.
Fermentacja burzliwa 11 dni w temperaturze pokojowej ok. 21 C.
 - 16.04.2019 - przelanie na cichą. Ekstrakt 3,5 BLG
Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze pokojowej ok. 21 C.
Dodano na 2 dni chmiel na zimno - 15 g Citra i 11 g Centennial
 - 22.04.2019 - rozlew
Glukoza na refermentację wg miarki
Ekstrakt końcowy 3,5 BLG
ABV 5.2% Odfermentowanie 74.0%
- 15 kwi 2019, 09:37