

APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (97.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 100	0.1 kg (2.4%)	75 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	20 min	8.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---