

APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (87.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.7%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (7.1%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (1.2%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.7 %
Whirlpool	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Magnum	3 g	60 min	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis