

APA #3 (BIAB)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **-0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (88.2%)	85 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.9%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.4 kg (7.8%)	82 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	15 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Strata	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	15 g	0 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	15 g	0 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Przed zadaniem drożdży, zrobiony starter 2l.
30 lis 2022, 21:00