

APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **69.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (51%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (35.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Cookie Vikng Malt	0.19 kg (3.3%)	72 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	50 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	7.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LallBrew New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand