

APA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Wyśladzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (77.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.6%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	1 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	10 min	5 %

Na zimno	Citra	70 g	0 dni	12 %
Whirlpool	citra	30 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile