

APA 4 chmiele (nr 6)

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (63.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (10.6%)	81 %	4
Ziarno	caramalt	0.2 kg (4.3%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	0 min	13 %

Drożdże

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