

APA 45

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **72**
- SRM **13.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyśladzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (92.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.1%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.4 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.4 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.4 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.4 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól epsom	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	15 min