

APA#5

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **43**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (95.7%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (2.1%)	75 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	30 g	25 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	25 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.1 %
Na zimno	Cascade	150 g	3 dni	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22 g	fermentis