

APA 64

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **66**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	13.7 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Gęstwa	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	---