

APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **35.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	7.5 kg (86.2%)	80 %	6.5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (5.7%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	8.8 %
Whirlpool	Centennial	50 g	40 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1056 wyeast płynne	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast