

Apa BREWIT

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **43.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (68.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	40 g	20 min	13 %
Whirlpool	Citra	35 g	---	12 %
Whirlpool	Galaxy	35 g	---	15 %
Na zimno	Chinook	150 g	5 dni	13 %
Na zimno	Citra	150 g	5 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	150 g	5 dni	15 %