

APA CTZ + CHINOOK

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	2.5 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.5 kg (14.3%)	80 %	25
Ziarno	Płatki pszenne błyskawiczne	0.5 kg (14.3%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	CTZ (USA - 2018)	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook (USA - 2018)	20 g	10 min	12.8 %
Na zimno	Chinook (USA - 2018) - burzliwa	40 g	5 dni	12.8 %
Na zimno	Chinook (USA - 2018) - cicha	40 g	3 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	750 ml	Fermentum Mobile

Starter z 70g ekstraktu płynnego jasnego WES i 0,75 litra wody na 2 dni.
--

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min
Pół tabletki.				
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	61 min
Dodaje razem z ziarnem do zacierania				