

Apa do Jonasza

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **7.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (95.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.3%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	50 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	10 min	15.5 %
Na zimno	vermelho	90 g	3 dni	6 %
Na zimno	Oktawia	100 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis