

APA do koszenia trawy

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **11**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **40 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (43.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 3.5 kg (38%) | 78 % | 18 |
| Dodatek | Rice Hulls | 0.2 kg (2.2%) | 1 % | 0 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.5 kg (16.3%) | 82 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra | 50 g | 15 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentis |