

APA domowe chmiele 23L

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.54 kg (86.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.12 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (11.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18.16 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	18.16 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	18.16 g	5 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	18.16 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Ale	Płynne	1513.16 ml	Fermentum Mobile