

APA Lekkie bez whirlpoola

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **63 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **68.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **82.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **56.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **82.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale / pils Bydgoski	9 kg (66.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	weyermann przeniczny	1 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (14.7%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (1.5%)	65.2 %	315
Cukier	cukier refermentacja	0.37 kg (2.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	45 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Mosaic	100 g	10 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	100 g	1 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	13 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------