

APA Lite

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	70 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (14.3%)	70 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (14.3%)	70 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (28.6%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	30 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	14.5 %