

APA no name

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **15.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.9%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.9%)	85 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (12.5%)	83 %	5
Ziarno	Fawcett Crystal Rye	1 kg (17.9%)	72 %	200
Ziarno	Fawcett pale caramalt	0.1 kg (1.8%)	72 %	15
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	5 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Sabro	5 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	15 min	15.3 %
Na zimno	Sabro	15 g	5 dni	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	2 min	15.3 %

Whirlpool	Strata	15 g	15 min	15.3 %
Na zimno	Strata	15 g	5 dni	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
No name lager	Ale	Gęstwa	100 ml	---