

APA TWO HOPS 38

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (73.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	caramunich	0.5 kg (7.4%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	5.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	5.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	45 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	45 g	7 dni	13.5 %