

APA V3

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **8.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.4 kg (76.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7.9%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.2 kg (6.3%)	72.8 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale