

APA - warsztaty 13.09. Kraków

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (74.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	2 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	2 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	1 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	1 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis