

APA (wesele)

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **10.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **62.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **41.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **62.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (95.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (1.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	23 g	Safale