

APA Z JACKIEM (y)

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **6.5**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **67 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (14.3%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (14.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	28 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	1 dni	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	0 dni	13.2 %