

APA z resztek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **300 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **300 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.43 kg (55.5%)	--- %	0
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.95 kg (44.5%)	--- %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	10 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Centennial	19 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Summit	16 g	5 min	16.2 %
Gotowanie	Summit	10 g	0 min	16.2 %
Gotowanie	Citra	7 g	0 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	666 ml	---