

Apa2019

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **27.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (72.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.1%)	77 %	26
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (1.1%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	70 g	10 min	6.9 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10.4 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	35 g	3 min	7 %

Drożdże

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