

APA2020_BIG

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **67.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	8 kg (94.1%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	3 min	6 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oslo	Ale	Gęstwa	50 ml	---