

APPA - American Pacyfic Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (90%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (10%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	50 g	Fermentis

Notatki

- zacieranie 68°C, bez mash-out
temperatura fermentacji 16-18°C
cold crush ~36h

refermentacja - 130g glukozy
27 lis 2019, 14:46