

Eureka! APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **10 C**, Czas **71 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **8.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **71 min** w **10C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (85.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10.6%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (4.3%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Eureka!	20 g	15 min	16 %
Whirlpool	Eureka!	30 g	20 min	16 %
Na zimno	Eureka!	50 g	3 dni	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentis