

GrejpAPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (23.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	70 min
Namoczyć w gorącej wodzie przez 0,5 h; Wymieszać z zasypem				
Klarowanie	Whirflock	1.25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Zest z grejpfrutów (3 owoce)	30 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Sok grejpfrutowy 100% NFC (1 litr)	1000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Notatki

- - Burzliwa: 7-10 dni @ 21-25 st.
 - Cicha: 5-7 dni @ 21-25 st.
 - Dodatkowe klarowanie, zlać na: 2-3 dni
 - Nagazowanie: 2.5 vol.
 - Leżakowanie: 30 dni
- 18 maj 2025, 23:25