

Jasna Krasna (APA)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (72.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.35 kg (14.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane (kupić)	0.3 kg (12.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	20 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	1 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	10 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	5 g	---
--------------	-----	-------	-----	-----