

Lite Verdant APA ver. 4

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- 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 **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **67.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Castle Malting	1.8 kg (41.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (32%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.18 kg (4.1%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.4%)	60 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (11.4%)	73 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	26 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	20 min	8.7 %
Whirlpool	Kohatu	30 g	20 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Aromazyme	1.3 g	Fermentacja burzliwa	666 dni
Czynnik do wody	Pożywka Wyeast	2.5 g	Gotowanie	15 min