

May APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłżeński Weyermann	2 kg (39.6%)	80 %	4
Ziarno	Pale ale Bestmalz	3 kg (59.4%)	80 %	7
Ziarno	chit	0.05 kg (1%)	--- %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	22 g	45 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Marynka	12 g	10 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pędy sosny	400 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	pędy sosny	200 g	Gotowanie	10 min

Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min