

Noworoczna APA/IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **66 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **68.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **78.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **45.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **78.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	12 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (3%)	75 %	45
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (18.2%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	100 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	100 g	30 min	13.2 %