

Polish Hops APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (46.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.2 kg (34.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.2 kg (18.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	5 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Oktawia	5 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Junga	5 g	60 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	15 g	10 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Junga	15 g	10 min	10.9 %
Na zimno	Zula	50 g	7 dni	8.3 %
Na zimno	Oktawia	50 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Junga	50 g	7 dni	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---