

S&W 357 magnum American APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (76.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (19.2%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconers Flight	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Equinox	40 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Centennial	10 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Falconers Flight	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHIRFLOC	5 g	Gotowanie	5 min