

Scoobie APA BIAB

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (79.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.32 kg (8.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	35 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	5 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	60 ml	Danstar