

Softer, Juicier, and Uglier APA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (37%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.3%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	85 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Motueka	115 g	5 dni	7 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Amarillo	60 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- <https://www.themadfermentationist.com/2015/10/softer-juicier-and-uglier-apa.html?m=1>
4 lis 2018, 12:27