

Stary Gaj #2 - APA - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	2.2 kg (51.2%)	79 %	8
Ziarno	pilzński Viking Malt	1.8 kg (41.9%)	80 %	5
Ziarno	bursztynowy cookie Viking Malt	0.3 kg (7%)	72 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	5 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic (USA) - granulát	10 g	30 min	10.9 %
Gotowanie	Cascade (USA) - granulát	10 g	25 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade (USA) - granulát	20 g	7 min	7.1 %
Na zimno	Mosaic (USA) - granulát	20 g	3 dni	10.9 %
Na zimno	Cascade (USA) - granulát	20 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	500 ml	FM