

Trois Apa

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (65.2%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (21.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (13%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp644	Ale	Gęstwa	200 ml	white labs