

W004-Vic Secret-APA Single Hop

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43.4**
- SRM **13.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.56 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.77 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.77 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.56 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt, Golden Promise (Thomas Fawcett)	4.5 kg	82 %	14
Ziarno	Caramalt (Thomas Fawcett)	1 kg	74.39 %	77
Ziarno	Słód Zakwaszający	0.09 kg	20 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Vic Secret	15 g	12 dni	15.5 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	5 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis