

Wheat APA do kega na grilla

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.2 kg (58.3%)	85 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (27.8%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	7 dni	15.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis