

1,6% APA Rowerowa

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **83.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 76C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	1 kg (65.4%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.15 kg (9.8%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (13.1%)	75 %	45
Ziarno	Owsiany 10 EBC Steinbach 1 kg	0.1 kg (6.5%)	80 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.08 kg (5.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Idaho Gem US	15 g	10 min	13 %
Na zimno	Citra	35 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	---

Notatki

- Burzliwa 15-21st 10 dni Cicha 7 dni 20 st.
2 lis 2021, 15:21