

#1 Centennial APA

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **6.2**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (93.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.33 kg (6.2%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 60 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 30 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 5 min | 9.4 % |
| Whirlpool | Centennial | 40 g | 50 min | 9.4 % |
| Na zimno | Centennial | 100 g | 3 dni | 9.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips | 4 g | Zacieranie | 60 min |

| | | | | |
|-----------------|-------------------|-----|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy 50 % | 6 g | Zacieranie | 50 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 3 g | Zacieranie | 60 min |