

#10 APA & micro NEIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (64%)	80 %	5
Ziarno	Bio Pale Ale	0.51 kg (7.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.53 kg (7.5%)	79 %	10
Ziarno	Słód owsiany	0.57 kg (8.1%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.64 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.18 kg (2.6%)	77 %	26
Ziarno	Sauermalz	0.1 kg (1.4%)	80 %	5