

#15 APA na EXP 2/20

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.85 kg (24.3%)	81 %	6
Ziarno	Viking carabody	0.15 kg (4.3%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Xionc (experimental PolishHops)	10 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Xionc (experimental PolishHops)	50 g	1 min	7.5 %
Gotowanie	Xionc (experimental PolishHops)	20 g	15 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis