

#16 APA 1/2 Kawa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9.5 kg (88.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (7.5%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (1.9%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (1.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	53 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	1600 ml	Wyeast Labs
starter				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	8 g	Gotowanie	10 min