

#18 APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.267 kg (65.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.65 kg (13.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (8.1%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	12.6 %
Whirlpool	Simcoe	70 g	8 min	12.9 %
Whirlpool	Citra	30 g	8 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale