

#21 Wyśłodkowa APA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **120**
- SRM **9.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Pale Ale Maris Otter | 3.5 kg (94.6%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Viking Malt - Karmelowy 300 | 0.1 kg (2.7%) | 70 % | 300 |
| Ziarno | Weyermann Słód Caramunich (R) typ III | 0.1 kg (2.7%) | 70 % | 140 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Strata | 40 g | 50 min | 11.75 % |
| Whirlpool | Strata | 60 g | 30 min | 11.75 % |
| Na zimno | Strata | 50 g | 3 dni | 11.75 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| OYL-501 Gulo™ Ale | Ale | Gęstwa | 600 ml | Omega Yeast |
| Starter 1L z gęstwy. | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc | 2.2 g | Gotowanie | 10 min |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|