

#35 APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.43 kg (70.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.09 kg (14.2%)	79 %	16
Ziarno	Acid Malt	0.27 kg (3.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne Lestello	0.87 kg (11.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	32.61 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	21.74 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	21.74 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	21.74 g	5 min	13 %
Whirlpool	Chinook	10.87 g	80 min	13 %
Whirlpool	Cascade	21.74 g	80 min	6 %
Whirlpool	Citra	32.61 g	60 min	12 %
Whirlpool	Cascade	21.74 g	60 min	6 %

Na zimno	Chinook	21.74 g	5 dni	13 %
Na zimno	Citra	21.74 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	43.48 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.96 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5.43 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	5.43 g	Zacieranie	80 min