

#40 NZ/PL APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **54**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.7 kg (100%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	43 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Amora Preta	40 g	1 min	7 %
Whirlpool	Książęcy	50 g	1 min	7 %
Whirlpool	EXP 03/20	74 g	1 min	7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	150 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	1200 ml	Wyeast Labs