

#52 APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Zero	2.5 kg (55.6%)	80 %	6.25
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (11.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski Jasny	0.5 kg (11.1%)	80 %	15
Ziarno	Wiedeński	0.5 kg (11.1%)	80 %	9
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Calypso	10 g	5 min	15.4 %
Na zimno	Jarrylo	10 g	7 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	8.9 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Calypso	10 g	7 dni	15.4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis