

#6 simple APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.3 kg (81%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 0.54 kg (19%) | 81 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 5 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 20 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 10 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 5 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 35 g | 0 min | 6 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |