

Ahtanum APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (3.5%)	82 %	5
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	2.5 kg (43.9%)	80.5 %	5
Ziarno	Słód pilznieński Castlemalting	2.5 kg (43.9%)	81 %	3.5
Ziarno	Thomas Fawcett Pale Cara	0.5 kg (8.8%)	80 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	15 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	15 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	10 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	30 g	5 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	9.4 %

Na zimno	Ahtanum	30 g	5 dni	3.4 %
----------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min