

Amarillo APA 12,4

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1320 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **831.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **1068.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **831.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **726.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1320 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking	210 kg (88.4%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	20 kg (8.4%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny Viking	7.5 kg (3.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	600 g	60 min	9 %
Gotowanie	Amarillo	500 g	30 min	9 %
Gotowanie	Amarillo	1000 g	15 min	9 %
Whirlpool	Amarillo	1500 g	0 min	9 %
Na zimno	Amarillo	1700 g	5 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile