

AP-PA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **76**
- SRM **8.6**
- 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 **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (9.1%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (9.1%)	77 %	97
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.5 kg (27.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	50 g	20 min	7.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Equinox	50 g	20 min	16.1 %
Whirlpool	Chinook	50 g	20 min	12.8 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	7.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	16.1 %
Na zimno	Chinook	30 g	5 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	900 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------