

APA 01.2024

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (77.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (17.2%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Vienna Malt | 0.3 kg (5.2%) | 78 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 7.9 % |
| Gotowanie | Marynka | 5 g | 60 min | 8.8 % |
| Whirlpool | Simcoe | 30 g | 0 min | 12.9 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 0 min | 12.3 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 0 min | 12.9 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 4 dni | 12.3 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 4 dni | 12.9 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 4 dni | 12.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Notatki

- Za duża warka wyszła ! nie zmieściła się do gara elektrycznego
3 mar 2024, 08:36