

APA 03-10

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (8.3%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.3%)	79 %	10
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (3.3%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	citra	20 g	10 min	12.7 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	11.4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	4 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	---	15.5 %
Na zimno	Citra	30 g	---	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	---	6 %

Drożdże

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

us-05	Ale	Suche	10 g	---
-------	-----	-------	------	-----