

APA 1.0

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 6 kg (87%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.4 kg (5.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (7.2%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 15 min | 12 % |
| Chmiel dodać po wyłączeniu palnika. | | | | |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 15 min | 13.5 % |
| Chmiel dodać przy temperaturze 90 stopni. Estymacja izomeryzacji wciąż na poziomie 5-15%. | | | | |
| Whirlpool | Citra | 30 g | 0 min | 13.5 % |
| Chmiel dodać przy temperaturze 80 stopni. Do końca chłodzenia. Około 20 minut. | | | | |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 3 dni | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |