

APA 1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pale Ale | 5 kg (88.5%) | 80 % | 5.5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.15 kg (2.7%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 20 g | 45 min | 15 % |
| Gotowanie | Columbus | 10 g | 20 min | 15 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 10 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Equinox | 15 g | 10 min | 13.4 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 0 min | 12.4 % |
| Na zimno | Equinox | 60 g | 6 dni | 13.4 % |
| Gotowanie | Equinox | 15 g | 0 min | 13.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |