

APA #1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (9.1%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 5 kg (90.9%) | 81 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Lublin (Lubelski) szyszka | 100 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | lunga | 15 g | 45 min | 10 % |
| Gotowanie | Hallertau | 20 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 8 min | 12 % |
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 25 g | 8 min | 2.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - American Wheat 1010 | Ale | Gęstwa | 1200 ml | Wyeast Labs |