

APA 1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **37**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (37.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (56.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.15 kg (2.8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.15 kg (2.8%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	2 min	8.7 %
Gotowanie	cascade	15 g	2 min	7.1 %
Na zimno	citra	25 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	5 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	8.7 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie
50 min w 62 st
15 min w 72st
10 min mash out 78
7 kwi 2019, 13:08