

APA #1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (96%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile