

APA #1

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (90.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	45 min	13.4 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.4 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.4 %
Na zimno	Equinox	30 g	7 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove jack's m36 Liberty Bell Ale	Ale	Suche	5 g	Manrive's Jack