

APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	7 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	7 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	5 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	5 g	4 dni	12 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	5 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile