

APA 12BLG

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **44**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (58.1%)	85 %	5
Ziarno	Pilznieński	1.3 kg (30.2%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	10 g	70 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis