

APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **75**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	45 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Summit	10 g	15 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Centennial	10 g	20 min	10.5 %

Whirlpool	Cascade	10 g	20 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12 %
Na zimno	Centennial	30 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	6 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Pomysł na lekkie piwo codzienne, stąd warka 30 litrów.

W sumie 250 g chmielu
27 lis 2017, 19:25