

APA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **4.9**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (95.2%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.2 kg (4.8%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	3 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	20 g	Danstar

Notatki

- Piwo o raczej delikatnym aromacie. Bardzo pijalne. Następnym razem zwiększyć ilość słodów i chmieli na

zimno.
25 lut 2018, 11:38