

APA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **48**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (95.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (4.8%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 60 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 40 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 20 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 5 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 0 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Mosaic | 35 g | 0 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Simcoe | 35 g | 0 min | 13.3 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 3 dni | 13.3 % |
| Na zimno | Centennial | 25 g | 3 dni | 9.7 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 12 g | Zacieranie | 90 min |