

APA

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **37**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **80C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (64%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (8%)	75 %	150
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	4 dni	6 %
Na zimno	Cascade	10 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us 05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----