

APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **62**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.5 kg (78.9%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.5 kg (8.8%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.2 kg (3.5%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 45 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Cascade | 20 g | --- | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 25 g | 4 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 4 dni | 12 % |

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 | 4 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Koszt surowców: 86,4zł
9 sty 2018, 08:10