

APA 15/16

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **65**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **62.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **75 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **62.5 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12.5 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	16.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Farmgarden	Ale	Gęstwa	50 ml	Lallemand

Notatki

- 15 - 100g nectaron 1 dzień fermentacji, 100g na zimno

16 - ctz+ nectaron po 100g na zimno
25 cze 2024, 12:18