

APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **48**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (89.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Equinox	15 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	15 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------