

APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **48**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	15 min	17 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	7 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	5 min	17 %
Whirlpool	Cascade	20 g	5 min	7 %
Whirlpool	Cascade	50 g	20 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 52	Ale	Gęstwa	150 ml	---