

APA 17/18

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **79**
- SRM **4.6**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **75 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **23.9 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 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Vienna Malt	3 kg (20%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	10 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Farmgarden	Ale	Gęstwa	50 ml	Lallemand