

APa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **38**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.3 kg (69.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (15.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (10.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Willamette	15 g	4 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skorki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	15 min