

APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **25 min w 68C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.3 kg (77.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.6 kg (14.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.35 kg (8.2%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 5 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 5 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Waimea | 15 g | 60 min | 17.4 % |
| Na zimno | Simcoe | 45 g | 4 dni | 11.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|------------|-----|-----------|-------|
| Klarowanie | irish moss | 5 g | Gotowanie | 5 min |
|------------|------------|-----|-----------|-------|