

APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **6.3**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (76.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (7.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Crystal II 200 | 0.1 kg (1.5%) | 71 % | 200 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 60 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 25 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 15 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 5 dni | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 15 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- starter 1.5 L, dwie doby na mieszadle magnetycznym
31 sty 2019, 21:55