

APA 2.0

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (76.2%)	85 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.4 kg (7.6%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (9.5%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	Chinook	10 g	7 min	12.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	7 min	5.4 %
Gotowanie	Chinook	10 g	1 min	12.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	1 min	4.8 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	10 g	0 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	20 ml	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	--------	-------	-----------------

Notatki

- Rozważam dodanie 0.5l pulpy truskawkowej do kotła
12 mar 2018, 13:12