

APA 2015

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **73**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (79.1%)	75 %	6.5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (15.8%)	75 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.25 kg (4%)	75 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.07 kg (1.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	40 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis

Notatki

- za mało goryczki i aromatu
 - za duża temp. fermentacji - zielone jabłko
- 1 sie 2017, 11:21*