

APA 2023

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.3%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	14 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	11.4 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	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
Inne	płatki owsiane	500 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min