

APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy | 4 kg (69%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.9 kg (15.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.9 kg (15.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Whirlpool | Galaxy | 20 g | 0 min | 15 % |
| Whirlpool | Azacca | 30 g | 0 min | 14 % |
| Na zimno | Galaxy | 80 g | 2 dni | 15 % |
| Na zimno | Azacca | 70 g | 2 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Zest ze słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | witamina c | 5 g | Butelkowanie | --- |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy | 5.4 g | Zacieranie | 0 min |