

APA

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **33.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 8 kg (80%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Vienna Malt | 1 kg (10%) | 78 % | 9 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (5%) | 74 % | 2 |
| Ziarno | Fawcett - Pale crystal | 0.5 kg (5%) | 70 % | 85 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 25 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 0 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Płynne | 400 ml | White Labs |