

APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (68.4%)	80 %	3.2
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (13%)	80 %	3
Ziarno	słód Caramel	0.15 kg (4.9%)	75 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.12 kg (3.9%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	7 g	15 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic	8 g	5 min	12.3 %
Na zimno	Mosaic	35 g	4 dni	12.3 %
Na zimno	Simcoe	10 g	4 dni	14.5 %

Drożdże

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

FM42 Stare nadreńskie	Ale	Gęstwa	150 ml	---
-----------------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min