

APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **49**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **30.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (1.8%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Carafoam	0.2 kg (1.8%)	81 %	5
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.6 kg (5.5%)	77 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	70 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	11.4 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	60 g	0 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis