

APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **58**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	15 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	20 g	0 min	15.7 %
Gotowanie	Columbus	15 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	1500 ml	---