

APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **632.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **397.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **530 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **397.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **367.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **632.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	100 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny v	25 kg (18.9%)	85 %	4
Ziarno	CaraBody	7.5 kg (5.7%)	10 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	250 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	250 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	250 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	250 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	250 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	250 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	250 g	Fermentis