

APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (86.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (5.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (4.1%)	73 %	120
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.15 kg (4.1%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	15 g	75 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	80 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Kleikowanie płatków orkiszowych w temperaturze 67 stopni około 20 minut.
6 cze 2019, 11:30
- 15 g chmielu marynka dodane do brzezki pod koniec wysładzania.
6 cze 2019, 11:30
- Mech irlandzki dodany w 50 minucie gotowania
6 cze 2019, 11:30