

APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (23.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.9 kg (29.2%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (15.4%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.4%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	24 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	28 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Calypso	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	13 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %
Na zimno	Mandarina Bavarian	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Calypso	20 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand