

APA 3#

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **5.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (17.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (21.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (11.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	5 min	4 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	1 min	4 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	1 min	15 %
Whirlpool	Equinox	20 g	1 min	11.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	5 dni	17.2 %

Na zimno	Equinox	10 g	5 dni	11.5 %
----------	---------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis